Erscheint wöchentlich.
Vierteljährl. Pränumerations-Preis
1 Thlr., bei den Postanstalten 1 Thlr. 1 Sgr.

Zu beziehen durch alle
Buchhandlungen und Post-Anstalten
des In- und Auslandes.

Schlesische Landwirthschaftliche Zeitung.

Organ der Gesammt-Landwirthschaft.

Redigirt von R. Tamme.

Nr. 1. Fünfzehnter Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau. **1. Januar 1874.**

Inhalts-Uebersicht.

Neujahrsgruß an unsere Leser.

Mit dem Jahreswechsel tritt diesmal auch ein Redactionswechsel bei der „Schles. Landw. Zeitung", die sich bereits seit 14 Jahren des Wohlwollens ihres Leserkreises zu erfreuen hatte, ein. Es ist Pflicht eines neu antretenden Redacteurs, seinen bisherigen wie auch zukünftigen Lesern ein Programm zu entwerfen, welches — von der Zeitung genau inne gehalten — gleichsam die leitende Tendenz derselben verbürgen soll.

Vor Allem wollen wir die Gesammtinteressen der Landwirthschaft im Auge behalten, das Neueste und Beste auf dem Gebiete derselben unseren Lesern bringen, weniger bekannte Fortschritte einer näheren Besprechung unterwerfen und dadurch Gelegenheit zu einem fachlichen Ideenaustausch bieten.

Nächstdem sind es die integrirenden Theile der Landwirthschaft, wie Maschinenwesen, Brennerei, Stärkefabrication 2c., denen wir unsere besondere Aufmerksamkeit zuwenden wollen. Alle neuen Erfindungen, Verbesserungen und Erfahrungen, in chemischer und technischer Beziehung, die nur irgend nutzbar für die Landwirthschaft sein könnten, werden wir, so weit dies zu ermöglichen, unseren geneigten Lesern bringen.

Ein Theil des Gebietes der Volkswirthschaft, wie Genossenschaftswesen, Associationen 2c. für Real- und Personalcredit, soll bei neuen Gründungen und Unternehmungen einer ausführlichen objectiven Besprechung unterworfen werden, eben so das Versicherungswesen.

Das Feuilleton wird hauptsächlich den Hausfrauen gewidmet sein, damit unser Blatt auch das besondere Interesse unserer Leserinnen gewinnt; unter dem Namen: Haus-, Hof- und Gartenplaudereien, werden wir den Hausfrauen sichere und praktische Winke über Küchenchemie, außerdem über Waschen, Backen, Buttern, Schlachten, und über alle in die Thätigkeit des weiblichen Ressorts einschlagende Theile der Landwirthschaft geben. Auch den Freunden und den Verehrern der Jagd und des edlen Sports soll Gelegenheit geboten werden, das Neueste auf diesem Gebiete zu erfahren.

Von tüchtigen Mitarbeitern, bewährten Männern der Wissenschaft und Praxis, unterstützt, wird es unser ernstes Bestreben sein, dem Blatte seine anfängliche Bedeutung wieder zu verschaffen, um das Vermächtniß des seit Jahren bereits ruhenden Begründers auch einer späteren Generation zu erhalten.

R. Tamme.

Ueber die Mittel, dem ländlichen Arbeitermangel abzuhelfen.

Vom praktischen Standpunkt aus beleuchtet von E. P.

(Original.)

Eine der sogenannten brennenden Tagesfragen, welche auch uns Landwirthe gar hart angeht, ist die Arbeiterfrage, deren schwer wiegende Bedeutung sich zwar schon seit einer Reihe von Jahren in manchen Kreisen, jedoch in stärkerem Grade und für die Gesammtheit der Landwirthe erst in der neuesten Zeit fühlbar gemacht und zu sehr ernstlichen Besorgnissen Veranlassung gegeben hat.

Nach den Vorgängen auf dem Gebiete anderer Gewerbe war es wohl zu erwarten, daß auch unter den ländlichen Arbeitern mit zunehmender Ausdehnung des Verkehrs allmälig eine auf fortwährende Steigerung der Arbeitslöhne gerichtete Bewegung entstehen werde, wie sie bereits seit längerer Zeit durch besondere Vorgänge im wirthschaftlichen Staatsleben indirect veranlaßt, den gesammten übrigen Arbeiterstand in des Wortes weitester Bedeutung erfaßt hat.

Wenn nun auch nicht zu leugnen ist, daß jenes Streben nach einem höheren Arbeitsverdienst an und für sich seine volle Berechtigung haben mag, so muß doch auf der anderen Seite die Frage aufgestellt werden, ob den Arbeitsgebern diesem Streben gegenüber nicht eine bestimmte Grenze vorgezeichnet ist, über die hinaus sie ohne eigene schwere Schädigung weitere Erhöhungen nicht zugestehen können. Ohne Zweifel befinden wir Landwirthe uns aber hierbei in einer weit ungünstigeren Lage, als die Fabrikanten z. B., da wir unsere Gewerbsthätigkeit nicht so leicht nach Belieben einschränken, in eine andere Richtung bringen, oder gar wie eine Fabrik einmal ganz stillstehen lassen können, bis der schlimmste Sturm vorüber ist. Auch sind wir neben den Conjecturen für die Producte der Landwirthschaft noch von ganz anderen Factoren abhängig, über die wir bei allem Fortschritt doch nur in verhältnißmäßig geringem Grade hinsichtlich ihres Einflusses auf unsere Production Gewalt besitzen. Denn wenn wir Alles gethan haben, was wir nach den Erfahrungen der landwirthschaftlichen Praxis und nach Anleitung der sie vervollkommnenden Wissenschaften nur thun können, um eine gute Ernte auf Feld und Wiese und eine reichliche Production bei unserem Nutzvieh zu erzielen, so können uns doch gedachte Factoren gar leicht einen derben Strich durch unsere Rechnung machen.

Es gehört nicht weiter zu der uns eigentlich gestellten Aufgabe, auf die Gründe für die hereingebrochene Calamität näher einzugehen und zu untersuchen, in wie weit etwa den Landwirthen selbst eine Verschuldung daran beizumessen ist, sondern wir wollen in Folgendem die Mittel ins Auge fassen, welche theils von Männern der Wissenschaft, theils von praktischen Landwirthen neuerdings dringend empfohlen worden sind, um dem Uebel, welches uns augenblicklich über den Kopf zu wachsen droht, nach Möglichkeit abzuhelfen. Unsere erste Sorge bei der Bewirthschaftung eines Gutes bleibt immer die Beschaffung der erforderlichen Arbeitskräfte, bestehend in thierischer Zugkraft, menschlicher Arbeitskraft und neuerdings wohl auch der Maschinenkraft.

Letztere ist sogar ganz besonders als ein weitreichendes Mittel empfohlen worden, um an der theuren menschlichen und thierischen Arbeitskraft zu sparen. Es hat sich dieses Mittel auch im Allgemeinen sehr bewährt, wenn auch noch manche in der Landwirthschaft eingeführte Maschinen einerseits der Vervollkommnung bedürfen, andererseits manche durch bedingte Complicirtheit in ihrer Construction die Handhabung durch die uns gewöhnlich zu Gebote stehende Arbeitergattung sehr erschweren und ihre Haltbarkeit beeinträchtigen, bezw. leicht Beschädigungen und Fehler in der Arbeit eintreten lassen. Es tritt hier auch ganz besonders die geringe Geschicklichkeit, das langsame Begreifen und oftmals auch der unleugbare Widerwille unserer ländlichen Arbeiterbevölkerung gegen Maschinen, deren Concurrenz ihr unangenehm ist, hemmend entgegen, und manche Beschädigung, vorzüglich solcher Maschinen, welche bestimmt sind, Handarbeit zu ersetzen, dürfte wohl auf Rechnung der erwähnten Abneigung zu setzen sein, die sich sehr häufig in einer Art von Schadenfreude bemerklich macht, wenn eine neue Maschine nicht gleich so recht gehen will oder bei der Arbeit verunglückt.

Trotz der hier angeführten Hindernisse dürfte die praktisch immerhin bewährte Einführung von Maschinen in den landwirthschaftlichen Betrieb, und zwar in möglichst ausgedehntem Maße, zu empfehlen, hierbei aber zu berücksichtigen sein, daß dadurch zwar hinsichtlich der Quantität der Arbeitskräfte gespart werden kann, daß aber hinsichtlich der Qualität derselben, ihrer Geschicklichkeit und Intelligenz höhere Anforderungen gestellt werden müssen, denen leider die bei weitem größere Zahl unserer ländlichen Arbeiter zu entsprechen wohl kaum im Stande sein dürfte.

Im Anschluß an dieses Mittel ist die mit Recht empfohlene Einführung besserer Handarbeitsgeräthe, die bei unseren ländlichen Arbeitern allerdings meist noch sehr primitiver Art sind, anzuführen.

Wenn wir die überaus einfachen, dabei ungeschickt gearbeiteten, schwerfälligen Werkzeuge unserer Arbeiter mit den sinnreich und zweckmäßig construirten, leicht zu handhabenden und gefälligen Geräthschaften, wie sie Engländer und Amerikaner längst im Gebrauch haben, vergleichen, so begreifen wir leicht, daß die Arbeiter in den genannten Ländern erheblich mehr und besseres leisten, als die unsrigen, ohne gerade deshalb ihre körperlichen Kräfte mehr anzustrengen. Die Schuld daran, daß sich diese besseren Werkzeuge nicht auch bei uns einbürgern wollen, liegt nicht allein in der alten, süßen Gewohnheit, sowie in dem geringen Verständniß unserer Handarbeiter, die auf ihr Arbeitsgeräth möglichst wenig verwenden und es völlig außer Acht lassen, daß in der leichteren Handhabung des Geräthes nicht nur die Bedingungen für eine erhöhte Arbeitsleistung, sondern auch zugleich für eine schonendere Verwendung ihres Hauptcapitals, nämlich ihrer Arbeitskraft, liegen, — auch die geringe Aufmerksamkeit und Werthschätzung, die unsere meist noch nicht mit der Zeit fortgeschrittenen Handwerker auf dem Lande diesem Gegenstande bisher zugewandt haben, trägt dazu viel mit bei.

Es fehlt auch hier, und zwar auf beiden Seiten, wieder an der erforderlichen Neigung und am gehörigen Verständniß für bessere Einrichtungen, selbst bei in die Augen springendem eigenen Nutzen. Diesen leidigen Hindernissen begegnen wir — wie wir weiterhin sehen werden — fast bei allen zur Besserung der ländlichen Arbeiterverhältnisse vorgeschlagenen Mitteln.

Als ein weiteres Hilfsmittel, um dem Mangel an ländlichen Arbeitskräften vorzubeugen, hat man empfohlen, den Arbeitern ein genügendes Einkommen zu gewähren und sie an die Scholle zu fesseln, im Anschluß hieran nach Möglichkeit die Einführung bezw. Ausdehnung der Akkordarbeit zu bewirken. Der Begriff eines genügenden Einkommens wird aber von den Arbeitgebern, wie von den Arbeitern selbst sehr verschieden aufgefaßt und ist in den verschiedenen Gegenden, das allerdings sehr von einander abweichende, was man in seiner Gesammtheit als ein genügendes Einkommen für eine Arbeiterfamilie anzunehmen pflegt. Auch hängt es gar sehr von dem wirthschaftlichen Sinne des Arbeiters und eben so sehr von seiner Frau ab, ob ein bezügliches Einkommen ausreicht oder nicht; natürlich abgesehen von der Kopfzahl der Familie begegnet man in dieser Beziehung bei gleicher Höhe des Einkommens oft den krassesten Gegensätzen.

Die häufig ganz fehlende Befähigung und sittliche Kraft zu wirthschaftlicher Eintheilung des Verdienstes ist der Stein des Anstoßes, und die Wurzel des Uebels der Mangel einer guten Volksbildung und Erziehung von Jugend auf. Wir kommen auf dieses Thema später noch einmal zurück. Der Verdienst des ländlichen Arbeiters ist auch im Tagelohn so ziemlich allerwärts nachweislich in höherem Grade gestiegen, als die Preise der zu seinem Unterhalt erforderlichen Lebensmittel; außerdem sind durch die fast allgemein gewordene Ausdehnung der Akkordarbeit, wozu die Landwirthe sich durch den Mangel an Arbeitskräften sowohl, wie auch in Folge der leider immer mehr zunehmenden Trägheit und Unbotmäßigkeit veranlaßt sahen, dem Arbeiter vielfach Gelegenheiten zu noch höherem Verdienst gegeben. Einer bedeutenden Ausdehnung der Akkordarbeit bei den unmittelbar laufenden landwirthschaftlichen Arbeiten, in deren Ausführung man doch meist von der Witterung und deren Einflüssen sehr abhängig ist, stehen hierdurch wie auch noch in gar mancher anderen Beziehung Hindernisse entgegen.

Vor Allem ist es der Mangel an Intelligenz bei der großen Mehrzahl der ländlichen Arbeiter selbst, der sich z. B. in der hartnäckigen Beibehaltung unpraktischer Arbeitsgeräthe zeigt, mit denen es nur schwer möglich, viele Arbeiten gut und mit Zeit- und Kraftersparniß zu verrichten; ferner die gänzliche Unfähigkeit der Arbeiter, die Höhe der möglichen Leistung im gegebenen Falle sich selbst zu taxiren, wodurch dieselben veranlaßt werden, oft die exorbitantesten Forderungen zu stellen, so daß eine Einigung mit den Interessen des Arbeitgebers gar nicht vereinbar ist, also nicht zu Stande kommt; — endlich aber die leider sehr häufig zu findende Abneigung der Arbeiter, für den in Aussicht stehenden höheren Verdienst eine erhöhte Anstrengung ihrer Körperkraft und eine Verkürzung ihrer Ruhezeit einzusetzen, wodurch dem Leiter einer Wirthschaft die Ausführung seiner bezüglichen guten Absichten sehr erschwert, wo nicht gar unmöglich gemacht wird.

Was nun das an die Scholle Fesseln der ländlichen Arbeiter betrifft, so sei uns zunächst ein Rückblick auf früher bestandene Verhältnisse gestattet; wir fassen hierbei speciell die Provinz Schlesien ins Auge. Es trat hier an die Stelle des früheren sogenannten Dreschgärtner- das Lohngärtner-Verhältniß, wobei im Allgemeinen, zumal bei nicht besonders intensivem Wirthschaftsbetriebe, die Arbeitskräfte noch auszureichen pflegten, wenn auf den Gütern für Lohngärtnerhäuser zu Wohnungen, für diese gleich dem Gesinde in der Regel auf ein Jahr gemietheten Leute, hinlänglich gesorgt war.

Eins ins Andere gerechnet, gaben diese Lohngärtner eine ziemlich theure und eine mit der Zeit immer mangelhafter gewordene Arbeitskraft ab. Dieses, besonders anfänglich, noch etwas patriarchalische Lohngärtnerverhältniß scheint trotz alles Entgegenkommens von Seiten der noch dafür eingenommenen Grundbesitzer der ländlichen Arbeiterbevölkerung nicht mehr zeitgemäß zu sein, da es nach allgemeinen Erfahrungen von Jahr zu Jahr immer schwerer hält, die genügende Anzahl Lohngärtner in die zu ihrer Aufnahme bestimmten Häuser zu bekommen, und findet sich auch wirklich eine genügende Anzahl, so sind darunter häufig eben nicht die besten und arbeitsfähigsten Elemente vertreten. Es will uns nach unseren Beobachtungen vielmehr scheinen, als ob ein großer Theil der Leute, die sich als Lohngärtner verdingen, dies nur thun, um sich quasi eine Altersversorgung zu sichern oder deshalb, weil sie zu träge, mitunter auch wohl zu schwach sind, um durch erhöhte Anstrengung ihrer Kräfte als unabhängige Arbeiter höheren Verdienst zu suchen.

(Fortsetzung folgt.)

Physiologische Winke über die Ernährungstheorie der landwirthschaftlichen Hausthiere.

Von Paul Scheibe.

(Original.)

I.

Die unverkennbare Veränderung, die sich auf dem Gebiete der Landwirthschaft in unserer Zeit in Bezug auf die an dieselbe herantretenden Anforderungen — Preis des Grund und Bodens, nöthiges Betriebscapital, Arbeiterverhältnisse 2c. — vollzogen hat, hat als ganz natürliche Folge auch eine Aenderung der Principien hervorgerufen, nach denen jetzt im Gegensatz zu früher die Landwirthschaft betrieben werden muß. Konnte man früher mit den Erträgen zufrieden sein, die der Boden fast freiwillig gab, so ist es jetzt durch die Nothwendigkeit erzwungene Aufgabe eines jeden Landwirthes, der

Ertragsfähigkeit des Bodens auf jede Weise zu Hilfe zu kommen, um ihm soviel als nur möglich abzugewinnen. Eine ganz natürliche Folge der früheren Ansichten war es, daß man die Viehwirthschaft nur als ein nothwendiges Uebel ansah; nothwendig darum, weil man doch Dünger haben mußte, um dem Boden wenigstens zum Theil das zu ersetzen, was man ihm durch die Ernten entzog. Auch jetzt wird die Viehwirthschaft wohl mit nur wenig Ausnahmen als nothwendig für die Landwirthschaft gehalten, nicht aber als ein Uebel, sondern als ein Hauptfactor zu einem nutzbringenden, erfolgreichen Betrieb derselben. Nur ist es nicht mehr die Düngerproduction, auf welche man den Hauptwerth legt, — als werthvolles Nebenproduct läßt man ihn sich sehr gern noch gefallen — sondern der Hauptwerth liegt jetzt in dem Gewinn, welchen man aus dem Vieh selber direct bezieht, durch Production und Verkauf von Fleisch, Milch, Wolle 2c. Um aber in der Hinsicht an das bestimmt vorgezeichnete Ziel zu gelangen, d. h. auch aus der Viehwirthschaft eben so gut, als aus dem Ackerbau den größtmöglichsten Gewinn zu erhalten, genügt es nicht allein, nur eine rationelle Anschaffung resp. Züchtung des zu haltenden Viehes ins Auge zu fassen, man muß auch das als gut und praktisch erkannte Vieh richtig und praktisch zu ernähren wissen. Nicht das, was das Vieh hat — Anlage zu reichlicher Milchsecretion, großer und kräftiger Körperbau, Accommodationsvermögen an herrschendes Klima und herrschende Verhältnisse 2c. — bringt Nutzen, sondern das, was man ihm giebt. Die gebotene Nahrung ist ein angelegtes Capital, welches um so höhere Zinsen trägt, je mehr dieselbe den Anforderungen eines rationellen Futterungsverfahrens entspricht. Die Physiologie lehrt uns, welcher Art diese Anforderungen sind, und es soll Aufgabe dieses Aufsatzes sein, einige kurze Winke im Betreff dieser Anforderungen zu geben.

Man kann sich im Grunde genommen kein Pflanzenreich ohne Thierreich und umgekehrt, kein Thierreich ohne Pflanzenreich denken: Das eine wird durch das andere bedingt, denn das Eine ist stets und unter allen Verhältnissen mehr oder weniger die Ernährungsquelle des Andern. Alle Thiere ohne Ausnahme beziehen ihre Nahrung aus dem Pflanzenreich — direct die Pflanzenfresser, für diese finden sich die zur Ernährung nöthigen Stoffe in der nöthigen Form schon in der Pflanze selber vor, indirect die Fleischfresser, die sich die Pflanzenstoffe, die zu ihrer Nahrung dienen, durch die zu verzehrenden Thiere in die ihnen zusagende Form erst umwandeln lassen. Die Grundstoffe der Nahrung sind bei beiden, wie wir weiter unten sehen werden, dieselben. Eben so gut aber finden die Pflanzen zum großen Theil ihre Ernährungsquellen theils in den Producten des Verdauungsprozesses der lebenden Thiere, theils in den Producten der völligen organischen Zerstörung der todten Thiere. Es ist ein beständiger Kreislauf des stets verschiedenen und doch immer desselben Nährstoffes von den Pflanzen zu den Thieren und den Thieren zu den Pflanzen, nothwendig, um dem Nährstoff eben stets die Form zu geben, in welcher er seinen jedesmaligen Zweck erfüllen kann. Wenn die Pflanzen — um so zu sagen — von desorganisirten Stoffen leben, so ernähren sich die Thiere von organisirten Stoffen und es ist in Folge der weisen Einrichtung der Natur stets erfüllte Aufgabe der Pflanzen, die für die Thiere ungenießbaren desorganisirten Nährstoffe in genießbare organisirte umzuwandeln, wie es die der Thiere ist, die consumirten organisirten Nährstoffe für die Pflanzen in desorganisirte umzuwandeln.

Sehen wir uns die Nährstoffe der Pflanzen näher an, so finden wir, daß dieselben stets aus zwei Elementen bestehen, von denen das eine immer Sauerstoff ist, das andere aber Kohlenstoff, Wasserstoff, Stickstoff, Phosphor, Schwefel, Eisen 2c. sein kann. Die Proportionen, nach denen diese beiden Elemente in den Nährstoffen vorkommen, sind die einfachsten. Die Chemie hat im Ganzen nur fünf Proportionen nachgewiesen und zwar, wenn wir den Sauerstoff oder Oxigen mit O bezeichnen und seinen Begleiter mit R, folgende:

$$RO,\ R_2O_3,\ RO_2,\ RO_3 \text{ und } RO_5,$$

d. h. in den Pflanzennährstoffen ist ein Theil O mit einem Theil R oder drei Theile O mit zwei Theilen R oder zwei Theile O mit einem Theil R 2c. verbunden. Auch dem Ammoniak (eine Verbindung von Stickstoff — N — und Wasserstoff — H — nach der Formel NH_3, eine Proportion und eine Verbindung von Elementen also, welche von obiger Angabe abweichen) hat man die Eigenschaften zugeschrieben, direct zur Ernährung der Pflanzen beizutragen; neuere Forschungen aber haben nachgewiesen, daß dem nicht so ist, daß sich das Ammoniak vielmehr erst in Salpetersäure umsetzt NO_5, d. h. eine Verbindung von einem Theil Stickstoff und fünf Theilen Sauerstoff, einer den obigen Formeln entsprechenden Proportion also, und als solche erst als directes Nahrungsmittel auftritt.

Alle diese Elemente nun, aus denen die Pflanzennährstoffe bestehen, findet man mehr oder weniger auch im Thierkörper wieder, sie müssen also auch unbedingt Elemente der Thiernährstoffe sein. Nur ist in Folge der höheren Organisation der Thiere die Zusammensetzung dieser Elemente in den Nährstoffen eine andere. Das Thier mit seinem ausgebildeteren Organismus kann eben andere, zusammengesetztere Functionen verrichten als die Pflanze; es sind daher auch die Thiernährstoffe zusammengesetzter, als die Pflanzennährstoffe: sie bestehen mindestens aus drei, aber auch aus vier und fünf Elementen. Stets aber muß in ihnen außer den organischen Bestandtheilen, d. h. denen, die sich in ihrer Zusammensetzung auf Wasser, Kohlensäure und Salpetersäure zurückführen lassen, auch ein gewisses Quantum von unorganischen Bestandtheilen enthalten sein, da letztere zu gewissen Functionen im Körper nothwendig sind.

Die Bestandtheile der Nährstoffe der Thiere kann man in lösliche und unlösliche unterscheiden. Die ersteren dienen zur Ernährung und haben, wie wir weiter unten sehen werden, je nach ihrer Zusammensetzung verschiedene Bestimmungen dabei zu erfüllen, die letzteren scheiden sich in den Excrementen wieder aus. Daß sich übrigens in den Excrementen stets auch lösliche Bestandtheile der Nährstoffe vorfinden — unter Umständen sogar in beträchtlicher Menge — ist selbstverständlich, da selbst in den normalsten Verhältnissen kein Thier im Stande ist, die Futtermittel vollständig auszunutzen. In diesen ausgeschiedenen Theilen der Thiernährstoffe liegt wieder die Quelle für die Pflanzennährstoffe und man kann daher mit Recht auch das Thier das Laboratorium zur Zubereitung der Pflanzennährstoffe nennen, wie die Pflanze das Laboratorium zur Zubereitung der Thiernährstoffe ist. Durch Zersetzung und andere Verbindung unter einander gehen nämlich die sonst für die Pflanzen unbrauchbaren ausgeschiedenen Thiernährstoffe in für die Pflanzen brauchbare über. Ein Beispiel wird das deutlich erkennen lassen: Der Harnstoff, der aus je zwei Theilen Kohlenstoff, Sauerstoff und Stickstoff und vier Theilen Wasserstoff besteht, zieht beim Stehen an der Luft Wasser an; die daraus resultirenden Producte sind Kohlensäure und Ammoniak, zwei Stoffe, welche, wie wir oben gesehen haben, theils direct, theils indirect, zur Ernährung der Pflanzen unbedingt nothwendig sind. Der Prozeß dabei ist einfach. Vorhanden sind im Harnstoff:

2 Th. Kohlenstoff, 2 Th. Sauerstoff, 2 Th. Stickstoff,
4 Th. Wasserstoff,

dazu kommen noch in den angezogenen zwei Theilen Wasser:

2 Th. Sauerstoff, 2 Th. Wasserstoff,

man hat also nun:

2 Th. Kohlenstoff, 4 Th. Sauerstoff, 2 Th. Stickstoff,
6 Th. Wasserstoff,

von denen sich in Folge chemischer Gesetze Kohlenstoff und Sauerstoff einerseits und Stickstoff und Wasserstoff andererseits verbinden. Zwei Theile Kohlenstoff und vier Theile Sauerstoff geben aber, da Kohlensäure aus einem Theil Kohlenstoff und zwei Theilen Sauerstoff besteht, zwei Theile Kohlensäure ebenso wie die vorhandenen zwei Theile Stickstoff und 6 Theile Wasserstoff zwei Theile Ammoniak ergeben, welches aus einem Theil Stickstoff und drei Theilen Wasserstoff zusammengesetzt ist. — Aehnliche Processe finden mit den andern durch die Thiere ausgeschiedenen Nährstoffen statt; stets resultiren Producte daraus, welche direct oder indirect den Pflanzen wieder zu Gute kommen.

Aber nicht allein die ausgeschiedenen unlöslichen und unverdauten löslichen Bestandtheile der Thiernährstoffe sind Quellen für die Pflanzennährstoffe, auch die durch den thierischen Organismus absorbirten Bestandtheile müssen den Pflanzen wieder dienstbar werden. Dieselben sind theilweise im thierischen Körper einem Verbrennungsproceß unterworfen, durch welchen nicht allein die zum Gedeihen des Organismus unbedingt nothwendige Wärme entsteht, sondern bei dem auch Kohlensäure sich entwickelt, die durch das Athmen in die Atmosphäre entweicht, aus welcher sie dann von den Pflanzen wieder aufgenommen wird; denn die Pflanzen athmen im Gegensatz zu den Thieren, welche Sauerstoff ein- und Kohlensäure ausathmen, Sauerstoff aus und Kohlensäure ein.

Sobald im Thierkörper der Verbrauch die vorhandene Quantität der zugeführten Nährstoffe übersteigt, tritt Hunger ein. Compensiren sich beide, d. h. ist der Verbrauch ebenso groß als die Zufuhr, dann bleibt das Thier in seinem Zustand stehen, es nimmt weder zu noch ab. Die dazu nöthige Menge Futter nennt man daher Compensationsfutter; wird mehr Futter zugeführt, als das Thier zu seiner Erhaltung bedarf, so vergrößert sich das Thier, so lange es noch nicht ausgewachsen ist, im andern Falle kommt dieses mehr der Kraft, dem Fleisch, dem Fett, der Wolle, der Milch 2c. des Thieres zu gut — es producirt etwas und wird darum auch Productionsfutter genannt.

Gehen wir nun zur Betrachtung der eigentlich thätigen Bestandtheile der thierischen Nährstoffe über. Man unterscheidet dabei drei Klassen: 1) Stickstoffhaltige Bestandtheile, 2) stickstofffreie Bestandtheile und 3) unorganische Bestandtheile der Nährstoffe. Keine dieser drei Klassen kann für sich allein wirken, es müssen vielmehr alle drei in den zu reichenden Nährstoffen enthalten sein. Im Hinblick hierauf kann man also sagen, daß alle Futterstoffe innerlich ziemlich, ja fast ganz gleichartig sind, so verschieden sie in ihrer äußeren Form und Gestalt, nach ihrer äußeren Art auch auftreten. Sie unterscheiden sich nur dadurch, daß das Mischungsverhältniß dieser drei Klassen in den verschiedenen Futterstoffen ein sehr verschiedenes ist. Es ist daher Aufgabe eines jeden Landwirthes, nach diesem Mischungsverhältniß sein zu reichendes Futter so zu mischen, daß — da jede Klasse eine andere Aufgabe bei der Ernährung zu erfüllen hat — das dem Nährzweck entsprechende Verhältniß zwischen diesen drei Klassen in demselben enthalten ist.

(Fortsetzung folgt.)

Die Homöopathie in ihrer Anwendung zur Behandlung kranker Thiere.

Von Dr. T.

(Original.)

Am 10. April 1755 wurde zu Meißen der Mann geboren, der trotz aller Anfeindungen unerschrocken und muthig der Menschheit die Sünden und Schwächen der damaligen Heilkunst offen darlegte und mit eiserner Energie ein neues System der Medicin aufbaute, das alles bis dahin Bestehende über den Haufen warf, und das Ergebniß tausendjähriger vermeintlicher Erfahrung mit Füßen trat. Dieser Mann war Samuel Christian Friedrich Hahnemann, der Gründer der Homöopathie. Sein Vater Christian Gottfried Hahnemann, ein höchst talentvoller Maler an der Meißener Porzellanfabrik, und seine Mutter Johanne Christiane Spieß lehrten ihn die ersten Anfangsgründe, und gewöhnten ihn vor allen Dingen daran, logisch und scharf zu denken. Johann August Müller, Rector der Fürstenschule zu Meißen, in welche Hahnemann mit 15 Jahren aufgenommen wurde, nachdem er vorher die lateinische Stadtschule besucht hatte, erkannte sehr bald die großen Talente des Knaben. Er war es, der seinen Hang zu den klassischen Studien förderte, und seine Vorliebe für die Naturwissenschaften begünstigte und Hahnemanns Vater bewog, der aus Geldursachen abgeneigt war, seinen Sohn studiren zu lassen.

Als Hahnemann am 24. April 1775 Meißen verließ, um die Universität Leipzig zu beziehen, schrieb er eine Abhandlung über den wundervollen Bau der menschlichen Hand, eine Abhandlung, die damals schon Aufsehen machte. In Leipzig angelangt, mußte er mühselig und kümmerlich seinen Lebensunterhalt sich durch Stundengeben verdienen. Nach 2 Jahren verließ er Leipzig und setzte seine Studien in Wien fort, doch schon nach ¾jährigem Aufenthalt daselbst mußte er, von Noth und Mangel getrieben, eine Hausarztstelle bei dem Statthalter von Siebenbürgen annehmen. Endlich nach zwei Jahren hatte er sich daselbst so viel Geld erspart, um am 20. Aug. 1779 zu promoviren und vertheidigte zu diesem Zwecke zu Erlangen seine Dissertation über krampfhafte Beschwerden. Dann lebte er bald in Hettstädt am Unterharz, bald in Dessau und heirathete als Physikus in Gommern bei Magdeburg die Tochter des Apotheker Küchler in Dessau. Dann wirkte er in Dresden als Arzt am Krankenhause. Indeß durchdrungen von der Unzulänglichkeit und

---

Haus-, Hof- und Gartenplaudereien.

(Original.)

1. Das Brot und die Brotbereitung.

Brotbacken klingt so einfach, und jede Gesindeköchin muß es können, werden viele unserer freundlichen Leserinnen ausrufen, aber nicht zu früh geurtheilt, vielleicht finden die Frauen bei sorgfältigem Durchlesen dieses kleinen Artikels dennoch so Manches, was sie bis jetzt noch nicht gekannt haben und was ihnen später Erleichterungen und Ersparungen verschafft.

Nicht mit Unrecht hat man das Brot bildlich zum Vertreter aller unserer leiblichen Bedürfnisse gewählt, da es durch seine Zusammensetzung, seine Bequemlichkeit in der Aufbewahrung, so wie im Transport unter allen Nahrungsmitteln civilisirter Völker die erste Stelle einnimmt. Um Brot in seiner Zusammensetzung genau kennen zu lernen, ist eine Betrachtung des Grundstoffes, aus dem es bereitet wird, des Mehles, Bedingung. Wie allgemein bekannt, wird das Mehl aus den Samenkörnern verschiedener Getreidearten gewonnen. Ein solches Getreidekorn muß man sich aber nicht gleich einem kleinen Mehlsack vorstellen, im Gegentheil, ein solches Getreidekorn ist aus verschiedenen Gebilden zusammengesetzt. Betrachten wir den Durchschnitt eines Getreidekorns durch ein gutes Mikroskop, so bemerken wir außer der undurchsichtigen aus Holzfaser bestehenden Hülle zunächst eine dichte Schicht kleiner abgegrenzter Zellen dicht an der Schale, in diesen Zellen befindet sich ein für die Ernährung sehr wichtiger Stoff, der Kleber. Weiter nach innen finden sich größere Zellen, und in diesen ist der Hauptbestandtheil des Mehles, das Stärkemehl abgelagert. Bei einem unreifen Getreidekorn erkennt man deutlich unter dem Mikroskop diese Stärkemehlkügelchen von dem Saft des Korns umgeben. Das Mehl, wie wir es aus unseren Mühlen beziehen, besteht aus Stärke, Pflanzeneiweiß, Kleber, Zucker, Gummi und phosphorsaurem Kalk nebst Spuren von Holzfaserstoff von den Hülsen. Die beiden Hauptbestandtheile bleiben jedoch Stärke und Kleber, letzterer schwankt in den verschiedenen Mehlgattungen zwischen 8 bis 24 pCt., der Stärkegehalt dagegen zwischen 56 bis 84 pCt. Je stärkehaltiger ein Mehl, und je sorgfältiger es von der Kleie gereinigt wird, desto weißer ist die Farbe. Gutes reines Mehl muß gelblich weiß sein, sich zwischen den Fingern sanft und trocken, aber dennoch körnig anfühlen und sich leicht zusammenballen lassen. Der Geschmack desselben muß süßlich angenehm sein, und darf es zwischen den Zähnen nicht knirschen.

Eine allgemein irrig verbreitete Ansicht unter den Frauen ist die, daß das feinste oder weißeste Mehl auch das beste resp. nahrhafteste Mehl sei, während man das dunklere oder gröbere für weniger nahrhaft, sogar für unverdaulicher hält. Dem ist aber nicht so, letzteres enthält nur verhältnißmäßig mehr Kleber als das mehr gebeutelte.

Was ist nun aber Kleber, werden unsere freundlichen Leserinnen fragen? Der Kleber ist nichts Anderes, als der Repräsentant des Eiweißes und des Faserstoffes aus dem thierischen Körper im pflanzlichen Organismus und hat fast dieselbe Zusammensetzung wie diese beiden Stoffe, die für unser körperliches Wohlsein von so großer Wichtigkeit sind. Um den Kleber kennen zu lernen, nimmt man eine Hand voll gewöhnliches Backmehl, bringt dasselbe in ein Tuch eingehüllt in ein Gefäß mit Wasser und knetet es durch. Anfangs läuft von dem gekneteten Mehle ein weißes, milchartig gefärbtes Wasser ab, nicht lange aber währt es und der Brei gewinnt unter unseren Händen Klebrigkeit und festere Consistenz, das Abfließen des Wassers hört auf und wir erhalten aus den Ueberresten des Mehles einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleister ähnlichen Stoff, während das Stärkemehl allein abgeflossen ist und sich auf den Boden des Gefäßes gesenkt hat. In Stärkemehlfabriken, wo man den Kleber in größeren Partien gewinnt, verfertigt man aus demselben die Maccaroni, das bekannte Nationalgericht der Italiener. Die Bestandtheile des Klebers sind: Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff und Stickstoff, während die des Stärkemehls nur aus Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff bestehen, und das wichtigste Element, der Stickstoff oder plastische Nahrungsstoff, ihm fehlt.

Gehen wir jetzt zur Brotbereitung selbst über.

Wie allen Leserinnen genugsam bekannt, wird das Mehl mit Wasser zusammengemischt (eingeteigt) und der Mischung bei Roggenbrot Sauerteig, bei Weizenbrot Hefe (nebst dem entsprechenden Salze zugesetzt), um Gährung zu erzeugen. Durch den Gährungsprozeß wird das Stärkemehl in Zucker und letzterer wieder in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Die Kohlensäure kann aus dem zähen Teige nicht so leicht entweichen, treibt in größeren und kleineren Blasen den Teig auseinander (die späteren Poren des Gebäckes) und wird dieser Prozeß mit dem terminus technicus: „der Teig geht“ bezeichnet. Wenn er sich nun in die Höhe gehoben hat und eine ausreichende Menge Kohlensäure darin entwickelt ist, wird der Teig in bestimmte Formen abgetheilt und kommt, nachdem er vorher noch einmal durchgewirkt wurde, in den Ofen. Bei dem Backen des Weißbrotes beendigt die Ofenhitze die Gährung, während bei dem Schwarzbrot, dem viel Sauerteig zugemischt war, sich die Gährung bis zur Essigbildung fortsetzt; chemische Untersuchungen haben festgestellt, daß der saure Geschmack des Schwarzbrotes eben von der Essiggährung herrührt. Daß grobes Schwarzbrot aber auch einen süßlichen Geschmack haben kann, beweist uns Westphalen (Pumpernickel), der Unterschied liegt nur an den verschiedenen Gährungen.

Durch das Backen wird das Brot in seiner Zusammensetzung wesentlich verändert, die hohen Wärmegrade des Ofens (zwischen 80 bis 90 Gr. R.) verwandeln das noch in Gährung begriffene Stärkemehl in Stärkezucker, und dieser Zucker bräunt sich unter dem Einfluß der Hitze; daher kommt es, daß die Rinde des Brotes auch leichter verdaulicher und nährender als die Krume ist, während allgemein die entgegengesetzte Ansicht behauptet wird. Das Losbacken oder Loslösen der Rinde beim Roggenbrot ist meist die Folge zu weniger Gährung, bei der sich die Kohlensäure unter der undurchdringlichen Rinde ansammelt und dieselbe in die Höhe treibt. Dies wären nun die wichtigsten Vorgänge bei der Brotbereitung, und wollen wir unsere freundlichen Leserinnen noch auf eine andere Art Zubereitung ohne Hefe und Sauerteig aufmerksam machen. Sehr häufig hört man die gerechtfertigte Klage: ich vertrage kein gesäuertes Brot, es macht mir Unbequemlichkeiten; um dem vorzubeugen, empfehlen wir folgendes Verfahren nach J. Liebig:

Man bereite sich Kalkwasser, und zwar wird ein Stück harter gebrannter Kalk von 1 Kilogr. Gewicht, mit nur wenig Wasser angefeuchtet, und nachdem er in einigen Stunden zerfallen, mit circa 6 Liter Wasser unter tüchtigem Umrühren übergossen. Dann lasse man es einige Tage stehen, gieße das klare gesättigte Kalkwasser vorsichtig ab und bewahre es in Flaschen, gut verschlossen, an einem kühlen Orte auf. Zu 3 Kilogr. Mehl verwende man ½ Kilogr. von diesem Wasser, setze dem Teige etwas mehr Salz als gewöhnlich zu, und man erhält ein leicht verdauliches, angenehm schmeckendes, nicht saures Brot.

Das Mehl ist, wie alle Lebensmittel, argen Fälschungen ausgesetzt, und wenn auch die freundlichen Leserinnen auf dem Lande diesem Betruge weniger ausgesetzt sind, als die Hausfrauen der Stadt, so wollen wir doch die meist vorkommenden Verfälschungen, die in fast allen Fällen dem menschlichen Körper gefährlich sind — näher erörtern.

Vor Allem ist es Alaun (Alaun ist ein Doppelsatz, entstanden aus der chemischen Vereinigung von schwefelsaurem Kali und schwefelsaurer Thonerde), durch denselben wird das Gebäck weißer und auch lockerer. Gefährlicherer dagegen ist Kupfervitriol, mit dessen Beihilfe sich aus feuchtem Mehl erfahrungsmäßig noch ein gut aussehendes Brot bereiten läßt; leider ist es aber, wie alle Kupferverbindungen, für den menschlichen Organismus in stärkeren Gaben sogar tödtlich, und kann eine solche Verfälschung nicht hart genug geahndet werden.

Erbärmlichkeit der Heilkunst legte er seine Praxis ganz nieder und beschäftigte sich nur mit Pharmacie und Chemie, und leistete besonders in der Chemie so Tüchtiges, daß er schon durch Entdeckungen auf diesem Gebiet berühmt wurde. Mit solchen Arbeiten beschäftigt, als er Cullens Arzneimittellehre bearbeitete, kam er, angeregt durch dessen verworrene Erklärung über die fiebervertreibende Macht der Chinarinde anf den Gedanken, ihre Wirksamkeit an sich selbst zu prüfen und fand, daß die Chinarinde im gesunden Körper einem Wechselfieberanfall ähnliche Symptome erzeugt. Da nun Chinarinde in bestimmten Fällen Wechselfieber heilt, und er bei der Prüfung anderer Arzneimittel fand, daß diejenigen Arzneien die Krankheit heilen, welche sie hervorbringen, entdeckte sein scharfer Blick das Gesetz, daß in den Wirkungen einer Substanz an Gesunden ihre Heilkraft für ähnliche Krankheitssymptome zu erkennen ist — und somit war der Grundsatz (similia similibus) ähnliches durch ähnliches gefunden.

Doch erst im Jahre 1790 publicirte er diese seine neue Entdeckung in Hufelands Journal, fand jedoch nirgends Anerkennung, sondern überall Angriffe und Mißtrauen. Aber mit neuen Kräften wendete er sich wieder der Praxis zu und fand überall Bestätigung seiner aufgestellten Grundsätze durch die Erfolge. Im Jahre 1792 leitete er mit glänzendem Erfolge eine neu eröffnete Heilanstalt zu Georgenthal im Thüringerwalde. Im Jahre 1794 prakticirte er in Braunschweig, im Jahre 1795 in Königslutter und entdeckte und erprobte daselbst die Wirkung der Belladonna als Schutzmittel gegen das Scharlachfieber. Doch von allen Seiten angefeindet, lebte er bald hier bald da.

Im Jahre 1805 erschien sein Aufsatz: Die Heilkunde der Erfahrung, in welchem Aufsatze zum ersten Male der Ausdruck Homöopathie vorkommt. Im Jahre 1810 erschien das Organon, ein Werk, welches zum ersten Male die Homöopathie als vollständiges Lehrgebäude hinstellt. Aber nicht blos durch Schriften, sondern auch durch die That errang Hahnemann glänzende Erfolge. So in Leipzig bei einer Typhusepidemie und später bei einer Choleraepidemie erntete er großen Ruhm. Im Jahre 1820 wurde er zum Feldmarschall von Schwarzenberg berufen und mehrte seinen Ruhm durch dessen Heilung. Durch mancherlei Anfeindungen und Gehässigkeiten aus Leipzig vertrieben, folgte er einem Rufe des Herzogs Friedrich Ferdinand als Hofrath und Leibarzt nach Cöthen im Jahre 1821 und lebte daselbst gefeiert und gesucht von Kranken aus allen Weltgegenden. Hier gab er 1828 bis 1830 sein drittes großes Werk: „Ueber die chronischen Krankheiten" heraus. Glänzend war im Jahre 1829 die Feier seines Doctorjubiläums, bei welcher Gelegenheit der homöopathische Centralverein gestiftet wurde. Im Jahre 1830 starb ihm seine Gattin, nachdem er schon mehrere seiner Kinder vorher verloren hatte. Am 28. Januar 1835 heirathete er 80 Jahr alt Melanie d'Hervilly Gohier, die ihn mit nach Paris nahm, woselbst er ein äußerst glänzendes Leben führte. Nachdem er 1839 noch sein sechzigjähriges Doctorjubiläum gefeiert hatte, erkrankte er im Frühjahr 1843 an einem Bronchialkatarrh und starb im 89. Lebensjahre am 2. Juli 1843 früh 5 Uhr an einer Lungenlähmung. Soviel über den Gründer der Homöopathie.

Fassen wir nun die Grundzüge der Homöopathie ins Auge, so sind diese folgende:

Vor Allem der erste Grundsatz der Homöopathie ist das Aehnlichkeitsgesetz (similia similibus), das mit andern Worten ausgedrückt: Jeder Krankheitsfall wird am schnellsten und sichersten durch dasjenige Arzneimittel geheilt, welches im gesunden Körper möglichst ähnliche Erscheinungen hervorbringt. Wie die Heilung nach dem Aehnlichkeitsgesetz zu Stande komme, hat Hahnemann in seinem Organon der Heilkunde folgendermaßen erklärt: „Jeden gesunden Organismus belebt eine geistige (dynamische) Kraft (Lebenskraft) und hält ihn in harmonischer Ordnung, ohne diese Kraft ist der Organismus todt. Wenn der Mensch erkrankt, so ist ursprünglich nur diese Lebenskraft durch einen dem Leben feindlichen Einfluß (Krankheitsursache) verstimmt, was sich durch regelwidrige Empfindungen und Thätigkeiten im Organismus äußert, die wir Krankheitssymptome nennen. Die Gesammtheit dieser Symptome ist das Einzige, was der Arzt an jedem Krankheitsfalle erkennen kann; die Krankheit besteht demnach für den Arzt blos in der Gesammtheit ihrer Symptome. Sind alle Krankheitssymptome getilgt, so muß jederzeit auch die Krankheit selbst, d. i. die Verstimmung der Lebenskraft, geheilt sein.

Um aber das Aehnlichkeitsgesetz anwenden zu können, ist vor Allem nöthig, die Krankheitssymptome genau zu erforschen und zwar muß dieses Erforschen ein bedeutend genaueres und sorgfältigeres sein, als wie bei allopathischer Behandlung, da es durchaus nicht genügt, die Krankheit nach bestimmten hervorstechenden Erscheinungen in gewisse Klassen einzutheilen, sondern es muß jeder Krankheitsfall als ein besonderer angesehen und in allen seinen Erscheinungen aufgefaßt werden. Außerdem ist aber auch die möglichst vollständige Kenntniß der Arzneiwirkungen auf den gesunden Körper nothwendig. Es müssen die einzelnen Erscheinungen eines zu heilenden Krankheitsfalles sorgfältig mit den Symptomen der geprüften Arzneimittel verglichen werden und es ist dann dasjenige das passende, welches, wie Dr. Clotar Müller in seinem Hausarzt sagt, das meiste Aehnliche von der Gesammtheit der Krankheitssymptome darbietet.

Jedes Arzneimittel muß ferner einfach verabreicht werden, weil durch Beimischungen der besondere Charakter des Arzneimittels getrübt wird und in verhältnißmäßig kleiner Dosis. Auch muß man außerdem jedes Mittel erst gehörig auswirken lassen, und nicht eher eine zweite Gabe desselben oder eine andere reichen, bis die Wirkung der ersten erloschen ist.

Was nun die Homöopathie in ihrer Anwendung bei der Behandlung der Thiere betrifft, so machen die hierin erreichten bedeutenden Erfolge den von den Gegnern der Homöopathie gemachten Vorwurf zu schanden, daß das günstige Resultat der homöopathischen Heilungen in der Einbildung begründet sei, und daß das günstige Resultat der homöopathischen Kuren nur durch unbedingtes Vertrauen und einen blinden Glauben zur Homöopathie entstände. Denn wie kann man Thieren Vertrauen einflößen, sie zum Glauben, bewegen, wie kann ein Thier eine Heilung sich einbilden?

Kranken Thieren giebt man die Arznei in der Art ein, daß man bei kleineren Thieren mit 2 bis 3 Tropfen und bei großen Thieren mit 3 bis 5 Tropfen der bestimmten Arznei weiße Oblaten befeuchtet, und dem kranken Thiere auf die Zunge legt. Bei Pferden greift man, auf der rechten Seite des Thieres stehend, mit der linken Hand ins Maul, zieht mit der rechten Hand die Zunge seitwärts zwischen den Backenzahnreihen der linken Seite heraus und läßt durch eine andere Person die Oblate möglichst hinein auf die Zunge drücken. Katzen und Hunden giebt man die Arznei in süßer Milch. Bei Schweinen rührt man die Arznei mit etwas Mehl an, und rührt es unter Milch. Was die Diät anbelangt, so kann von derselben eigentlich nur bei dem Stubenhunde die Rede sein, dem man jede gewürzte Speise entzieht und nur mit Milch, Wasser und Brot füttern darf. Bei anderen Thieren sind Leinkuchen und Steinsalz zu vermeiden. Bei Pferden ist Körnerfutter zu vermeiden und nur gutes Heu, frisches Gras und im Winter Mohrrüben als Futterrüben zu verabreichen. Was die Wiederholung der Gaben anbetrifft, so ist die Arznei bei acuten Krankheiten alle 10—15 Min., bei chronischen Krankheiten alle 24 Stunden zu geben.

Gehen wir jetzt zu den einzelnen Krankheiten der Thiere und zwar zum Milzbrand über. Der Milzbrand ist eine Krankheit, die hauptsächlich bei dem Rindvieh und den Schweinen, seltener bei den Pferden vorkommt. Die Kennzeichen dieser Krankheit sind bei den Pferden nach Dr. Weber folgende: (in seinem Buche „Der Milzbrand, eine unter dem Rindvieh, den Pferden und den Schweinen häufig herrschende Seuche und das sicherste Heimittel." Leipzig bei Reclam) „Die Krankheit fängt oft mit Traurigkeit an. Dann bemerkt man, daß die Augen trüb und stier sind. Der Athem ist heiß, die Zunge gelbschleimig belegt, die Ohren und Füße sind kalt; entweder ist jede Freßlust verschwunden, oder das Thier frißt mit großer Begierde und knirscht mit den Zähnen. Später wird der Athem kalt und stinkend; es fließt auch wohl weißfarbiger Schleim aus der Nase; es kollert im Leibe. Einigen schwellen die Hinterfüße an, oder es zeigen sich schwache Geschwülste am Bauche oder vor der Brust, die zuweilen wieder vergehen, oder sich vergrößern, oder auch schnell vergehen, worauf schneller Tod erfolgt. Es stellen sich auch wohl Blasen und Blattern innerhalb der Schenkel ein, ans denen blutiges Wasser rinnt. Es läuft Blut aus der Nase, ein ominöses Zeichen, denn sehr bald stürzen die Thiere todt nieder. Der Kopf hängt tief herab. Die Füße sind tief unter den Leib gestellt, die Haare sind struppig; Hitze wechselt mit Frost, die Haut zuckt, es tritt kalter zäher Schweiß ein, die Augen werden geröthet und sind lichtscheu, das Gehör ist vermindert, der Bauch wird aufgetrieben und gespannt. Eine stinkende dünne Jauche fließt aus dem Mastdarm und es wird oft unter Stöhnen und Stampfen schwärzlicher Urin entleert. Die Hautzuckungen, sowie die Bauchaufblähung nehmen immer mehr zu. Es entsteht oft eine Geschwulst am Vorderkopfe, an der Brust, an den Füßen, auf dem Rücken, an den Hinterbecken. Die Geschwulst am Kopfe dehnt sich bisweilen sehr aus bis zur Unförmlichkeit. Das Schlingen und Kauen wird unmöglich. Gliedmaßen werden gelähmt, je nachdem die Geschwülste ihren Sitz genommen haben. Einige verrathen alle Zeichen des Kollers, entweder des rasenden oder auch des stillen Kollers, schieben beständig mit dem Leibe vorwärts, stampfen und treten mit den Füßen, sind meist betäubt, stumpfsinnig und taumelnd. Andere geben Zeichen von Kolikschmerzen mit Leibesverstopfung verbunden, wälzen sich, sind traurig und schwellen hier und da an. Andere athmen sehr beschwerlich, husten dumpf und schmerzhaft, jeder Druck an der Bauchgegend ist sehr empfindlich und vermehrt den Husten; sie können sich nicht legen; längs der falschen Rippen bildet sich bei jedem Athemzuge eine tiefe Rinne; es entstehen neue Ausschläge, Anschwellungen und Windgeschwülste, krebsartige Geschwüre auf der Zunge.

Bei dem Rindvieh sind nach Dr. Günther die Symptome des Milzbrandes folgende:

Das Thier hört plötzlich und unerwartet auf zu fressen und wiederzukäuen, und steht wie betäubt da. Ohren, Hörner und Nase sind bald heiß bald kalt, das Haar ist ohne Ausnahme glanzlos, rauh und struppig. Bei einzelnen Thieren bilden sich Beulen und Geschwülste, die sogenannten Milzbrandbeulen, auf dem Rücken, am Bauche, am Schlauche, am Euter der Kühe. Die Milchkühe geben nur wenig oder gar keine Milch. Das Thier zittert entweder am ganzen Körper oder vorzüglich mit dem Hintertheile; je heftiger dieses Zittern auftritt, desto näher ist die Gefahr. Der Tod erfolgt in wenigen Stunden. Nach dem Tode fließt Blut aus dem After, oft auch aus der Nase und dem Maule. Es geschieht sehr oft, besonders bei dem ersten Auftreten der Krankheit an einem Ort, daß der Milzbrand so schnell tödtet, daß nicht einmal ein Heilmittel angewandt werden kann. Auf der Weide, auf dem Felde fängt plötzlich ein Stück Vieh an zu zittern und fällt nach wenigen Minuten todt hin.

Bei den Schweinen kommt der Milzbrand häufig vor und rafft in manchem Sommer tausende von diesen Thieren weg. Der Milzbrand, der hier auch Rothlauf, Antoniusfeuer genannt wird, verläuft bei diesen Thieren manchmal so schnell, daß sie Morgens todt im Stalle gefunden werden, während sie Abends zuvor noch ganz munter waren. Die Krankheit beginnt damit, daß die Schweine aufhören zu fressen, ängstlich werden, in der Streu herum wühlen, am Halse, Brust, am Bauche und zwischen den Hinterbeinen rothe Streifen bekommen, die nach und nach blau werden. Auf der Zunge bildet sich bisweilen eine erbsengroße rundliche weiße Blase (Rankkorn, Gerstenkorn) die bald schwarz wird und den Tod nach sich zieht. Bei manchen Schweinen entsteht an der äußeren Seite des Halses eine kleine Brandbeule. Der in gesunden Tagen geringelte Schwanz hängt schlaff herab. Freßlust und Durst mangeln gänzlich. Der Athem ist kurz und keuchend. Die Temperatur des Körpers ist bedeutend erhöht. Das Thier liegt meist oder geht taumelnd und schwankend umher.

Was nun die Behandlung dieser schrecklichen, so viel Vieh hinraffenden Seuche betrifft, so besitzen wir in der Homöopathie ein Mittel, welches zeitig in Anwendung gebracht, die Krankheit schnell und sicher heilt. Dieses Mittel ist Arsenicum album in der dritten Potenz. Man reicht dasselbe bei den Vorzeichen der Krankheit beim Pferde in mehreren schnell auf einander folgenden Gaben zu 8 bis 10 Tropfen; ist die Krankheit bereits ausgebrochen, geben wir das Mittel in derselben Menge alle zehn Minuten, bis völlige Genesung erfolgt ist. Bei dem Rindvieh geben wir eine Gabe alle 5 bis 15 Minuten, so lange, bis merkliche Besserung eintritt, worauf man 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden pausirt, vom 2. und 3. Tage ab nur alle 4 bis 6 Stunden eine Gabe, ebenso bei den Schweinen.

Da der Milzbrand im höchsten Grade ansteckend ist, ist die strengste Absperrung der gesunden Thiere von den kranken nothwendig. Man gebe den noch nicht erkrankten Thieren nur vom besten Futter, sorge für frisches Tränkewasser in hinreichender Menge und gebe dem ganzen Vieh des Gehöfts, welches der Ansteckung unterworfen ist, täglich zwei Gaben Arsenicum in der 3. Potenz. Die Cadaver der gefallenen Thiere müssen sofort mit der Haut tief vergraben und mit Kalk bedeckt werden. Die Ställe, in denen Thiere am Milzbrand gefallen, sind gründlich zu reinigen, zu weißen und neu zu pflastern.

(Fortsetzung folgt.)

Das russische, italienische und ungarische Rind.

(Original.)

Zu den russischen Rindviehrassen gehören die von der holländischen Rasse abstammende holwogon'sche, die jaroslaw'sche, die weißrussische, die hornlose, die Rasse des schwarzen Meeres, die bessarabische, die volhynische und die podolische.

Nur die podolische Rasse ist außerhalb Rußland näher bekannt. Sie ist hochbeinig, nicht besonders gestreckt, sehr breit, namentlich im Kreuz, hat spitzen Kopf, weit auseinanderstehende Hörner, und ist von Farbe meist bläulich-grau oder fahl. Sie kommt fast ganz mit der ungarischen Rasse überein, ist von sehr harter Constitution, daher ohne Pflege und Wartung gut anzumästen, aber gering im Milchertrag, wogegen sie wegen ihrer Härte, Stärke und ihres schnellen Ganges das ausgezeichnetste Zugvieh liefert.

Wie die podolische, so gehört auch die bessarabische und volhynische Rasse zu dem Steppenvieh. Auch diese Rassen liefern weniger gute Milch- als Fleischthiere. Manche Steppenrasse würde aber bei guter Fütterung und Pflege auch zur Milchnutzung mit Erfolg herangezogen werden können, wenn diese den Umständen nach wünschenswerth wäre. Die Steppenrassen sind als selbstständige Rassen zu betrachten; sie haben sich gewissermaßen durch sich und in sich selbst zu solchen gebildet. Jede Steppenrasse trägt einen eigenen Rassetypus an sich. Hat man daher von derselben auch nur ein ausgewachsenes männliches oder weibliches Rind gesehen, so erkennt man die ganze Rasse wieder. Dieser Rassetypus oder Rassecharakter ist theils in der Form des Kopfes, der Hörner und der Gliedmaßen, theils in dem Naturell ausgedrückt. Die Steppenrassen sind es, durch welche die Rinderpest nach Deutschland eingeschleppt wird.

Was das italienische Rindvieh betrifft, so liefert dasselbe nach v. Weckherlin vortreffliche Zug- und Mastochsen. Am blühendsten ist die Rindviehzucht in Ober-Italien. In Piemont bildet das gemästete Rindvieh einen nicht unbedeutenden Ausfuhrartikel. Die zu mästenden Thiere kommen aus den Gebirgen Suzand und Bussolino. Behufs der Mast stellt man sie in luftige helle Ställe, läßt ihnen ein- oder zweimal zur Ader, wäscht sie fleißig und giebt ihnen Roggenmehl in Wasser, Abends erhalten sie ein Futtergemenge von Ulmenblättern und etwas Wiesengrummet oder Kleeheu, und eine Portion gut zerkleinerte Wallnußölkuchen. Dieses Gemenge wird mit siedendem Wasser und Salz gut angerührt und noch mit etwas Kleie versetzt. Das Vieh frißt dieses Futter sehr begierig, bekommt danach glattes Haar und wird in verhältnißmäßig kurzer Zeit fett.

Die Kühe aus der Niederungsprovinz Tarentaise, welche von den Savoyarden zur Käsefabrication gehalten werden, haben kurzen Hals, enge stehende Hörner, starken Wanst, starke Beine, mäßig große Euter und sind kleiner, aber auch genügsamer, als die großen schweizerischen Rassen. Während der Weidezeit giebt die Kuh täglich 16—20, im Durchschnitt 10—12 Kannen Milch. Die Weide auf dem 6000 Fuß hohen Mont Cenis liefert weniger Gräser als Kräuter. Sie dauert von Mitte Juni bis zum September. Nach dieser Zeit verkauft man diejenigen Thiere, welche man nicht durchfüttern kann, auf dem Markte in Niso, oder giebt sie bis 10. Juni gegen den halben Ertrag in die Winterhaltung in die Thäler von Piemont oder Savoyen. Hier erhalten sie wenig Heu, aber viel Stroh und Kleie, und nach dem Kalben zwei Monate lang gekochten Kohl und Hanfsamen ohne Salz, während jede Kuh zur Weidezeit täglich 2 Loth Salz erhält, weil man glaubt, daß dadurch die Freßlust angeregt und der Milchertrag gesteigert wird.

In den bewässerten Provinzen Niedermailands kaufte man früher alles Hornvieh aus der Schweiz; später fing man an, steiermärkische Rinder einzuführen. Man läßt die Kühe 7—8 Mal kalben, ehe man sie für die Schlachtbank mästet. Eine Kuh der Provinzen der Winterwiesen liefert jährlich 1400—1500 österr. Maß Milch. Zwölf Pfund Milch geben 1 Pfd. Käse. Im südlichen Mailand ernährt man die Kühe im Sommer bald fortwährend, bald nur zu gewissen Stunden auf der Weide, bald ganz, bald theilweise auf dem Stalle mit dem englischen Raygras der Winterwiesen, rothem Klee oder dem natürlichen Grase der Sommer- und Winterwiesen, im Winter mit Heu. Die Milch der so verschieden ernährten Kühe liefert dennoch in jeder Jahreszeit dieselbe Menge Käse.

In Toscana sind die Arbeitsochsen fast ganz ungarischen Schlages, nur stärker. Meist werden die Kühe im Stalle gefüttert; nur auf unfruchtbarem Sandboden, auf Bergen und in sumpfigen Gründen weidet man sie.

Im Kirchenstaate — in seiner früheren Ausdehnung — ist das Rindvieh theils wild, theils zahm. Es stammt von der ungarischen Rasse ab und zeichnet sich durch seine großen und schönen Hörner aus. Im Frühjahr fängt man die umherirrenden Ochsen ein, um sie paarweise in den Pflug zu spannen.

Das einheimische und ursprüngliche Rindvieh Ungarns gehört insgesammt einer einzigen Rasse, der ungarischen, an. Sie ist auch jetzt noch an Zahl die überwiegendste. In dem bei weitem größten Theile des Landes hat sich diese Rasse noch in ihrer ursprünglichen Reinheit erhalten. In den Gebirgsgegenden dagegen besteht in der Regel schon ein gemischter kleiner, oft farbiger Schlag mit kleinen Hörnern, welcher aus einer Kreuzung ungarischer Rinder mit anderen, vom Auslande eingeführten farbigen Rassen entstanden ist.

Von der reinen ungarischen Rasse giebt es zwei Schläge, den rein weißen, für deren edelsten Stamm die im Biharer Comitat befindliche Körmösäer Gulya gehalten wird, und die graumelirte oder aschgraue, für deren ausgezeichnetste Repräsentanten das Kis-Jenöver Rind gilt. Beide Schläge haben weitgeschwungene lange Hörner und einen mächtigen Bau. Hinsichtlich des Körperbaues ist zwischen beiden Schlägen kaum ein wesentlicher Unterschied zu finden. Der Körperbau des großen Schlags ist im Allgemeinen kräftig, hoch und schlank; Füße und Hörner sind in der Regel lang; letztere haben zuweilen eine Länge von 3—4 Fuß, so daß ihre Enden 5—6 Fuß auseinander stehen. Bei weitem kleinhörniger, kurzfüßiger, niedriger und beleibter ist das Rindvieh, welches in den Gebirgen lebt. Bei beiden Schlägen ist die Bildung des Kopfes und Körpers regelmäßiger, schön und hervorragend; schmaler und spitzer insbesondere ist der Kopf, als bei anderen Rindviehrassen. Das Nasenbein ist ein wenig gebogen; die Augen stehen etwas schiefer, der Blick ist offen und verräth sehr viel Muth; die Brust ist voll, stark und zur Arbeit im Joch geschaffen; die Wamme nicht groß und nicht herabhängend; die Rippen sind flach, die Hüften stark, breit auseinanderstehend; der Rumpf gerade und nur ausnahmsweise ein wenig gekrümmt. Der Schwanz beginnt gleich an dem Steißhöcker.

Die einzige Eigenschaft, bezüglich welcher das ungarische Rind den übrigen europäischen Rindviehrassen nachsteht, ist die Milchergiebigkeit, doch ist die Milch der ungarischen Kühe in der Regel sehr fett. Im Durchschnitt liefert eine Kuh 550 österr. Maß Milch jährlich, doch werden in einzelnen Fällen bei guter Futterung und Pflege auch 700—750 Maß erzielt.

Ein gemästeter Ochse giebt im Durchschnitt 425—450 Pfund Fleisch und 60—70 Pfd. Talg, ein nicht gemästeter 390 Pfd. Fleisch, eine gemästete Kuh 300 Pfd. Fleisch und 50—66 Pfd. Talg, eine nicht gemästete Kuh 250 Pfd. Fleisch.

Dr. William Löbe.

Die Perlsucht des Rindviehes.

Von Prof. Dr. G. May.

Die Perlsucht des Rindviehes, auch Meerlinsigkeit und Franzosenkrankheit genannt, (welch' letzterer Name, wie gleich gezeigt werden wird, ganz unrichtig und unpassend ist), ist ein in Ueberſäftigkeit begründeter krankhafter Zustand, der sich zuerst durch trockenen, kurzen

Husten bemerklich macht. Dieser Husten tritt anfänglich, besonders Morgens und Abends, nach dem Saufen und während des Fressens ein, und können die Kühe dabei noch guten Appetit und volle Munterkeit bei Wohlbeleibtheit haben. Oftmals geht die Milchabsonderung um diese Zeit der Menge nach noch befriedigend vor sich, die Milch ist jedoch arm an Rahm, wie mich dies fortgesetzte vergleichende Untersuchungen gelehrt haben. Die Kühe suchen dem Druck auf die vorderen Brustwandungen wegen des verursachten Schmerzes auszuweichen, nnd man findet die Leistendrüsen mehr oder weniger geschwollen.

Die meisten perlsüchtigen Kühe rindern sehr stark, ohne aufzunehmen, und geschieht dies, so verwerfen sie gern. Dauert die Krankheit länger, so hört man beim Auflegen eines Ohres an die Brustwandungen entweder verändertes Athmungsgeräusch oder pfeifende Töne: es tritt Abmagerung ein, Haare und Haut werden trocken und letztere liegt fest auf. Die Augäpfel sinken in ihre Höhlen zurück, und der Blick wird matt und traurig, der Husten kommt zu jeder Tageszeit häufiger, die Milchabsonderung nimmt beträchtlich ab, und zu beiden Seiten der Schwanzwurzel fallen tiefe Gruben ein. Hie und da kommt dazu vermehrte Schleimabsonderung in den Nasenhöhlen, wässerige Anschwellung im Kehlgange, immer aber sehr angestrengtes Athmen, bis nach einigen weiteren Monaten völlige Uebelsäftigkeit den Tod herbeiführt.

Beim Schlachten nun, oder nach dem natürlichen Tode findet man auf dem Rippen- und Lungenfell, am Herzbeutel, so wie an den Mittelfellen linsen- bis bohnengroße Knoten (Tuberkeln), welche einigermaßen das Aussehen von Perlen haben. Solche Knoten sind auch im Lungengewebe zu finden, und stellen sie sich dort theilweise erweicht oder auch kreideartig dar. In höheren Graden des Leidens kommen solche Knoten auch in der Bauchhöhle, am Bauchfell, am Netz (Gekröse) und in der Leber vor, wobei die Lymphdrüsen mehr oder weniger angeschwollen sind, und das Fleisch um so reicher schmieriger ist, je länger die Krankheit dauert, und je mehr sich bereits schon Wasser in der Brust- und Bauchhöhle angesammelt hatte. Auch an den Eierstöcken können dabei krankhafte Entartungen aufgefunden werden, womit auch tuberkulose Einlagerung verbunden sein kann; manchmal zeigt sich dazu noch chemische Entzündung der Schleimhaut des Fruchthälters mit Tuberkelbildung.

Die Stier- und Perlsucht kommt häufig in tief gelegenen Gegenden mit üppigem Graswuchse, und dann in Wirthschaften mit fortwährender Stallfütterung vor, sowohl in warmen, wie in feuchtkalten Stallungen, in denen anhaltend viel angebrühtes, gedämpftes, gekochtes und warmes Futter gereicht wird; ferner entwickeln sich die beiden Krankheitsformen gerne bei der Verfütterung von viel Branntweinschlempe, Biertrebern und Rapskuchen, namentlich, wenn dieselben mie anderweitigen reizenden Futtermitteln verwendet werden.

Bezüglich der Perlsucht ist jedoch besonders zu bemerken, daß sie sich vererbt. Kühe mit dieser Krankheit behaftet, gebären Kälber, die eine große Anlage zur Krankheit mitbringen; ja wie ich es selbst mehrmals bei Eröffnungen fand, schon bei ihrer Geburt Tuberkeln in den Lungen besitzen. Aber auch Kühe, welche an der Stiersucht leiden, die oft mit der Perlsucht zugleich auftritt, oder in naher Verbindung steht, vererben die Anlage zur Perlsucht. Ist dieser Umstand den Viehbesitzern nicht bekannt, oder wird er von ihnen zu wenig beobachtet, so kommt die Perlsucht oft zu einer solch' bedeutenden Ausbreitung, daß der ganze Viehstand abgeschafft werden muß.

Die Perlsucht ist als ein unheilbares Uebel zu betrachten, das, wie schon erwähnt, wegen seiner leichten Vererbung sehr zu fürchten ist. Kühe mit Perlsucht behaftet, oder scheinbar gesunde Kalbinnen, welche von solchen Kühen abstammen, benütze man deshalb unter keinerlei Umständen zur Zucht, wenn man die Kälber aufzüchten will. Nur so viel wäre durch die Befruchtung gewonnen, daß die Entwickelung der Krankheit bei trächtigen Kühen nicht so rasch vorschreitet, als bei nichtträchtigen Kühen. Da aber auch die Milch*) von perlsüchtigen Kühen ärmer an Rahm ist, als die von gesunden, so schlachte man solche Thiere, sobald sie anfangen abzumagern und weniger Milch liefern, worauf nach dem Schlachten die kranken Eingeweide beseitigt werden müssen, das Fleisch indeß noch genossen werden kann. Ist die Krankheit aber einmal weit ausgebildet, so eignet sich auch das Fleisch nicht mehr zum Genuß. (Aus Feuser's Kalender für die österreichischen Landwirthe.)

Zur Fabrikation des Melasse-Spiritus.
(Original.)

Wenn auch im Allgemeinen das Brennen von Spiritus aus der Rübenmelasse auf ziemlich bekanntem Verfahren beruht, so hat die Praxis dennoch herausgestellt, daß es einige Vorsichtsmaßregeln giebt, die peinlich beobachtet werden müssen, wenn nicht große Verluste entstehen sollen, deren Ursprung man oft längere Zeit vergeblich nachsuchen muß. Bekanntlich wird am besten eine Zuckerrüben-Melasse von 42 bis 45° R. verwendet. Dieselbe wird in einem Vormaischbottig so verdünnt, daß auf 1 Gew.-Theil Melasse 2 Theile Wasser kommen; dies geschieht unter langsamer Erwärmung bis zu 60° R.

Der Vormaischbottig muß so angelegt sein, daß die Arbeiter bequem sich um ihn herum bewegen und so niedrig, daß sie schnell und tüchtig darin herumrühren können.

Wenn die Maischbottige einen Inhalt von je 5000 Quart haben, so dürfte es sich empfehlen, den Vormaischbottig zu 5600 Quart anzulegen und ihm bei einer ovalen Gestalt von etwa 11 : 5′ eine Höhe von ca. 1 Meter zu geben. Zu der auf 60° R. gehaltenen Melasselösung setzt man nun langsam Schwefelsäure, welche vorher verdünnt ist, und zwar auf je 1 Ctr. Melasse bis $^2/_3$ Pfd. Schwefelsäure von 60 % B. Es muß nun tüchtig gerührt und die Melasse gehörig mit der Säure durchgearbeitet werden, bis alle Salze an dieselbe gebunden sind, dabei läßt man die Temperatur auf 70°, aber nicht höher steigen. Außerdem, daß die Masse stark und gleichmäßig durchgearbeitet wird, muß auch streng darauf gesehen werden, daß hinlänglich Säure vorhanden, etwas mehr schadet weniger, als zu wenig, in letzterem Falle würde eine falsche Gährung eintreten; es bildet sich alsdann beim Gähren statt einer gesunden braunen Decke ein leichter weißer Schaum und die Gährung vergeht. Ist die Masse fertig durchgerührt, so kühlt man dieselbe mit kaltem Wasser auf 18 bis 20° R. möglichst rasch ab, läßt sie in die Gährbottige ab und behandelt sie in bekannter Weise mit Hefe und Malz (7 Pfd. Malzschrot auf je 1 Ctr. Melasse).

Trotz allen vorsichtigen Vorbereitungen tritt nun aber doch nach längerer Dauer des Betriebes oft der Fall ein, daß die Gährung langsam zurückgeht und schließlich fast gar keine Ausbeute giebt. Ist die Hefe gut gewesen, so kann man mit Sicherheit annehmen, daß der Fehler in den Maischbottigen selbst liegt, und dieselben einer gründlichen Reinigung benöthigt sind. Auswaschen und Ausstreichen mit Kalk oder Säuren wird nur vorübergehend und auf kurze Zeit helfen; das Sicherste wird es immer sein, sämmtliche Bottige mit Stroh gehörig auszubrennen, da es nur auf diese Weise möglich ist, organische Unreinigkeiten, die für das Auge gar nicht wahrnehmbar, vollständig zu zerstören und mit Erfolg zu vernichten. Dr. Sth.

*) Nach den neueren Untersuchungen erzeugt die rohe Milch perlsüchtiger Kühe — wenn von Menschen genossen — auch bei diesen die Lungenschwindsucht (Tuberkulose). Gekochte Milch soll unschädlich sein. D. R.

Jagd- und Sportzeitung.
Hundeverstand.*)

Es ist eine bekannte Erscheinung, daß Hunde, und namentlich Hühnerhunde, wenn sie die Annehmlichkeit des Fahrens gekostet haben, auf dasselbe ganz erpicht werden, ja häufig längst vor dem Herrn in den bereit gehaltenen Wagen springen, um ja nicht etwa aus Vergeßlichkeit oder Rücksichtslosigkeit zum Nebenherlaufen verurtheilt zu werden.

Ein Hühnerhund, den ich noch besitze und der den etwas sonderbaren Namen Bruno führt, wußte aber auch den Bahnzug aus eigener Machtvollkommenheit für seine zarten Absichten zu benutzen. Die Idee dazu mag sich aus der Gewohnheit ergeben haben, daß meine Jagdfreunde und ich bei Benutzung der Bahn zu Jagdfahrten uns meist mit den Hunden in den Gepäckwagen setzten, um das sonst durch das Reglement verlangte Einsperren der Hunde in den Hundekasten zu verhüten, was uns stets gestattet ward.

Gar häufig benutzte ich die Bahn bis zur Station L., wo ich im Stationsgebäude hauptsächlich für Jagdzwecke ein Absteigequartier mir verschafft hatte.

In gleichem Gebäude wurde auf Kosten der Bahnverwaltung eine große Hündin zur besseren Bewachung des Güterschuppens 2c. gehalten, deren Gunst mein Bruno in ungewöhnlichem Grade zu gewinnen wußte.

Als ich nun mehrmals in einer Woche, von L. nach C. zurückkehrend, beim Aussteigen Bruno, ohne auf ihn weiter Acht zu geben, laufen ließ, ergab es sich, daß ich gegen alle Gewohnheit ohne ihn zu Hause anlangte und er mir erst folgenden Tages von befreundeter Seite zugesandt wurde.

Erst nachdem dies ein paar Mal vorgekommen, erfuhr ich, daß Bruno unmittelbar nach Ankunft in C. wieder dem zur Rückfahrt bereitstehenden Bahnzuge zueilte, in den ihm wohlbekannten Packwagen sprang und mit dem unverweilt abgehenden Zuge nach L. wieder zurückfuhr, daselbst angelangt aus dem Wagen sprang und den Gegenstand seiner Zärtlichkeit aufsuchte.

Die Conducteure, welchen Bruno in Folge seines häufigen Mitfahrens gut bekannt war, hatten ihren Spaß mit ihm und ließen ihn ungehindert und ohne Billet seine Lustreise machen, bis unerwartet die Hündin das Opfer ihrer Unvorsichtigkeit wurde, indem sie unter den Zug gerieth und mitten entzweigeschnitten, Bruno zum trostlosen Wittwer machte. Von da an hörten die Fahrten auf.

(Ill. Jagdztg.)

*) Das hier mitgetheilte Factum beruht auf voller Wahrheit, und Ort und Persönlichkeit sind dem Herausgeber sehr wohl bekannt. Bedauerlich bleibt, daß sich der Herr Einsender zur Nennung seines Namens nicht entschließen konnte. D. Herausg.

Mannigfaltiges.

— Mit Schluß des Jahrganges 1873 werden die „Annalen der Landwirthschaft" in den königlich preußischen Staaten aufhören zu erscheinen. Das bisher in denselben veröffentlichte amtliche Material wird, soweit es dazu geeignet erscheint, wie z. B. die Resultate landwirthschaftlich-statistischer Erhebungen, die Literatur-Uebersichten 2c., in den vom 1. Januar 1874 in jährlich 6 Heften mit in Summe 60 Bogen erscheinenden „Landwirthschaftlichen Jahrbüchern, Zeitschrift für wissenschaftliche Landwirthschaft und Archiv des königlich preußischen Landes-Oeconomie-Collegiums, Berlin, bei Wiegandt, Hempel und Parey" publicirt werden.

— [Zur Rinderpest.] Wie aus Rußland berichtet wird, hat ein Herr Kotkowicz ein Mittel gegen die Rinderpest entdeckt. Er ist Verwalter ausgedehnter Güter in der Nähe von Moskau und hat auf denselben mit dem von ihm angewandten Mittel die Pest völlig bezwungen und ferngehalten. Da dem Ministerium die günstigsten Zeugnisse über die Solidität des Erfinders zugegangen sind, so hat es denselben nach St. Petersburg berufen, denselben aber jetzt bereits dem Gouverneur von Smolensk zur Verfügung gestellt, welcher außerordentliche Hilfe für sein augenblicklich von der Viehseuche stark heimgesuchtes Gouvernement beansprucht. Die Berichte über den Erfolg liegen noch nicht vor.

— [Ein Mittel, um Sauerkraut, welches zu verderben droht, zu retten.] Droht Sauerkraut zu verderben, indem sich dasselbe auf der Oberfläche mit eine Pelz von stinkendem Schimmel überzieht, der sich immer wieder erneuert und endlich dem Kraute nicht nur den Schimmelgeschmack giebt, sondern auch dessen Verderben veranlaßt, so gießt man auf die über dem Kraute befindliche Brühe langsam ein Seidel Branntwein und wiederholt dies im Anfange jedesmal, so oft man Kraut aus dem Fasse nimmt. In der Regel braucht man diesen Zusatz nicht öfter als viermal zu wiederholen. Das so behandelte Kraut soll nicht nur vortrefflich halten, sondern auch einen angenehmen weinigen Geschmack annehmen.

— [Tauben und Sperlinge.] Gegen die allgemein verbreitete Meinung, daß die Tauben den Feldfrüchten schaden, erhob sich zuerst der naturforschende Oeconom Parmentier. Er giebt uns die Versicherung, daß man in dem Magen der Tauben stets eben so viel Samen von Unkraut als von Getreide fände, und daß sie also sehr wesentliche Dienste leisteten, indem sie den Acker von schädlichen Gewächsen reinigten. Auch würden sie von dem Samen des Unkrautes fetter als von guten Körnern. Dagegen zieht er gewaltig auf die Sperlinge los, diese seien die wahren Marodeure; in dem Magen eines einzigen habe man schon 82 Getreidekörner gefunden.

Provinzial-Berichte.

Breslau. [Grenzschmuggel.] Wie bekannt, ist das Einbringen des Rindviehes nach Preußen noch verboten, da jedoch das Rindvieh in Galizien bedeutend billiger ist als in Preußen, wird der Schmuggel längs der Grenze in großem Maßstabe betrieben, wozu die jeden Donnerstag in Chrzanow und Oswiencim stattfindenden bedeutenden Viehmärkte die Gelegenheit geben. Erst vor 14 Tagen wurde einem Transport von 30 Stück Ochsen durch die Grenzbeamten 4 Stück abgenommen, die übrigen über die Grenze von den Schwärzern zurückgetrieben; ebenso wurde gestern von einem einzigen Grenzbeamten bei Saft den Schwärzern um 8½ Uhr Abends von 12 Stück Ochsen 2 Stück abgenommen und mußte sich derselbe der Schußwaffe bedienen, da die Treiber ihm diese beiden Ochsen wieder entreißen wollten. Die übrigen 10 Stück wurden von den Treibern wieder über die Grenze zurückgetrieben. Die Grenzbeamten sind unmöglich im Stande, an der ausgedehnten Grenze das Einschmuggeln des Rindviehes zu verhindern. Durch die noch bestehende Grenzsperre wird unter diesen Verhältnissen der Einschwärzung resp. der Einschleppung der Viehseuche nicht Einhalt gethan; es würde solches eher erreicht werden, wenn alle Donnerstage, wie schon vor zwei Jahren es der Fall war, die Einbringung von Landvieh gestattet würde, wenn solches vom Thierarzte untersucht und, sobald es für gesund befunden, mit Attest versehen würde; außerdem fand eine Brennung an den Hörnern statt. Da Rindvieh keinem Zolle mehr unterliegt, würde gewiß der Schmuggel nicht mehr stattfinden.

Auswärtige Berichte.
Hopfenberichte.

Neutomischel, 21. December. Das Hopfengeschäft nimmt weiter einen ruhigen Verlauf. Von den baierischen, böhmischen und hiesigen Händlern wird noch immer das Produkt, doch ohne alle Lebhaftigkeit, gehandelt. Die Producenten geben, weil sie bei dem trägen Geschäftsgange den baldigen Schluß des Geschäftes befürchten, ihre Waare gern ab. Man bewilligte nachstehende Preise: Waare bester Güte und Farbe wurde zu 45—52, Hopfen mittlerer Güte zu 32—40 und geringe Waare zu 20 — 30 Thlr. pro Centner gekauft.

Nürnberg, 19. Dec. Gestern betrafen die meisten Kaufsabschlüsse Hallertaner und Elsässer, secunda Waare, erstere zu 68 bis 77 fl., letztere 62 — 66 fl., auch Oberösterreicher verdienen zu 63 — 66 fl., Erwähnung. Der heutige Markt (20. d.) schließt bei mäßiger Bedarfsfrage für Brauerkundschaft in fester Haltung; von den wenig vorhandenen Primasorten sind Wolnzacher und Auer Siegelausstich zu 90 — 92 fl., die geringere Hallertauer bis 80 und 75 fl. herab, Prima Polen zu 76—77 fl. angezeigt.

Nürnberg, 23. Dec. Gestern fanden gute Mittelsorten Hallertauer von 70 — 80 fl., Elsässer secunda zu 65—70 fl. Nehmer. Heute ist die Haltung des Marktes ziemlich ruhig, überhaupt Angebot und Nachfrage mäßiger geblieben. Hallertauer und Elsässer bilden die Hauptbestandtheile des Marktes. Dieser Tage sind auch ansehnliche Sendungen Oberösterreicher eingetroffen, welche im Durchschnitt 64 bis 66 fl. erzielen. Von den heutigen Kaufsabschlüssen sind verschiedene Mittelsorten zu 68—74 fl., gute Marktwaare zu 60—64 fl. zu erwähnen. Außerdem wurden auch einige Käufe für momentanen Braubedarf zu geheimgehaltenen Preisen gemacht.

Besitzveränderungen.

Durch Kauf:

das Rittergut Wachowitz, Kreis Rosenberg, vom Rittergutsbesitzer Reuter auf Wachowitz an Maurermeister Wiesnerin Breslau;

das Rittergut Ober-Küpper, Kreis Sagan, vom Rittergutsbesitzer Vater zu Ober-Küpper an Lieutenant Stephan;

das Rittergut Ober- und Nieder-Gersdorf a. Quais, Kr. Bunzlau, Rittergutsbesitzer und Dr. jur. de Graaf auf Ober-Gersdorf an Freiherrn von Ziegler zu Breslau;

das Rittergut Rosenbach, Kreis Fraukenstein, vom Rittergutsbesitzer Kigl. Kammerherr von Bissing auf Klein-Ellguth, Kreis Nimptsch an Prem.-Lieut. a. D. von Tschierschky zu Breslau;

das Rittergut Seifersholz, Kreis Grünberg, vom Rechtsanwalt Kolbe zu Crossen an Graf von Rothenburg;

das Rittergut Gersdorf, Kreis Görlitz, von verw. Frau Majorin von Salza und Lichtenau, geb. Krug von Nidda zu Gersdorf an Rittergutspächter Fickler in Crobnitz;

das Rittergut Barteln, Kreis Breslau, von Littmann'sche Erben daselbst an Rittergntsbesitzer Löbel Schottländer zu Breslau;

das Rittergut Nieder-Adelsdorf, Kreis Goldberg-Haynau nebst Pertinenzgut Neu-Schweinitz, vom Majoratsherr Graf v. Carmer an Fürstl. Schwarzburg - Sondershausenscher Wirkl. Geheime-Rath und Staatsminister a. D. v. Elsner;

das Freigut zu Penzig, Kreis Görlitz, vom Freigutsbesitzer Koegel zu Penzig an Oekonom Pötke zu Petschau;

das Freigut zu Pawellau, Kreis Trebnitz, vom Freigutsbesitzer Kauhr in Pawellau, an Landwirth Rudolph daselbst;

das Freigut zu Dittmannsdorf, Kreis Neustadt O.-S., vom Gutsbesitzer Nitschke an Gutsbesitzer Rölle daselbst;

das Freigut zu Groß-Pramsen, Kreis Neustadt, vom Kaufmann Fuchs zu Zülp an Gutsbesitzer Nitschke zu Dittmannsdorf;

die Scholtisei Nr. 1 zu Dittersbach bei Waldenburg, vom Scholtiseibesitzer Schroth zu Dittersbach an die Handelsgesellschaft C. Kulmiz zu Ida- und Marienhütte bei Laasau;

die Scholtisei zu Tillendorf, Kreis Bunzlau, vom Hypotheken-, Credit- und Vorschußverein zu Leubus an Gasthofbesitzer Schnel zu Bunzlau.

die Herrschaft Jahmen mit den Rittergütern Dürrbach, Kaschel und Boxberg, Kreis Rothenburg, vom Fürst zu Putbus auf Putbus an Freiherrn v. Eckardstein in Löwen;

die Glasfabrik Christianenhütte zu Bunzlau, von der Actiengesellschaft Glasfabrik Christianenhütte, vom Fabrikbesitzer und Kaufmann Nitschke zu Bunzlau;

der Gasthof zum schwarzen Adler zu Altwasser, vom Porzellanmalereibesitzer Tölg aus Altwasser an Gasthofpächter Jahn zu Neu-Weißstein.

Literatur.

— **Trowitzsch's landw. Notiz-Kalender pro 1874.** Druck und Verlag von Trowitzsch u. Sohn. Berlin.

Zu den seit 11 Jahren wiederkehrenden Novitäten gehört gewiß der in vielen landw. Kreisen willkommen geheißene Schreib- und Notizkalender von Trowitzsch. Die Herausgeber haben denseben durch neue Tabellen vervollständigt, Papier, Druck und Ausstattung sind elegant und solid, so daß wir unseren alten Bekannten gern auch in den weitesten landwirthschaftlichen Kreisen empfehlen.

— **Die nationalöconomischen Seiten der Landwirthschaft.** Von P. N. Feuser. Wien bei Alfred Hölder.

Je mehr die Nationalöconomie und Volkswirthschaft mit dem Volk verwächst, desto anerkennungswerther ist es, wenn man diese Wissenschaft direct mit einzelnen Fächern, wie in vorliegendem Werkchen mit der Landwirthschaft in Verbindung bringt, um auch dem Grundbesitzer den Werth nationalöconomischer Studien anschaulich zu machen. Mit großer Mühe und vielem Fleiß hat der Verfasser, mit Zugrundelegung der besten volkswirthsch. Werke von A. Smith, Rau, Mill 2c. Ideen aufgestellt und auch begründet, die selbst dem wahren Fachmann zu ernstem und tiefem Nachdenken Veranlassung geben werden; namentlich die Abschnitte über die physische Natur der wirthschaftlichen Production und über Bodenrente.

Wir haben das Buch mit vielem Intresse gelesen und können es unsern strebsamen Fachgenossen warm empfehlen.

— **Ob Ankauf ob Pachtung,** mit einem angehängten Pachcontract von O. Digeon v. Monteton. Stendal bei Franzen u. Grosse. 1873

Verfasser dieses interessant geschriebenen Buches, sind wir bereits auf anderem Gebiete der Literatur begegnet, wo derselbe mit vielem Glück aufgetreten war. Seinen in vorliegendem Werke ausgesprochenen, mitunter sehr kategorischen Ansichten können wir nicht in allen Beziehungen beistimmen, obgleich der Hauptgedanke, der das Buch wie ein rother Faden durchzieht, von uns gern anerkannt wird, nämlich der, daß die meisten Landwirthe über ihre Geldmittel kaufen oder pachten, und daß sie in letzterem Falle minder gefährdet sind, als bei einem Kauf. Sonst behält der Herr Verfasser meist nur die landw. Verhältnisse der Mark in den Augen, will keine andere gute Gegend von Europa, als wie Magdeburg, die Umgebung Cölns, Leipzig und einem Theile Ungarns anerkennen, die übrige sog. Tiefebene von Europa leide an stagnirender Nässe. Dem müssen wir entschieden widersprechen, ohne uns auf nähere Erläuteruugen einzulassen. Den Schluß des Buches bildet ein Pachtcontract, der sehr empfehlenswerth ist, da wenig Streitpunkte zwischen Verpächter und Pächter bei einer dergl. Contrahirung zu schlichten wären.

Wochen-Kalender.
Vieh- und Pferdemärkte.

In Schlesien: 3. Januar: Leschnitz. — 4.: Rosenberg OS. — 7.: Haynau, Ober-Glogau, Pleß.

In Posen: 8. Januar: Kriewen, Mixstadt.

Hierzu der Landwirthschaftliche Anzeiger Nr. 1.

Verantwortlicher Redacteur: R. Tamme. in Breslau.
Druck von Graß, Barth und Comp. (W. Friedrich) in Breslau.

Landwirthschaftlicher Anzeiger.

Erscheint alle 8 Tage.
Insertionsgebühr:
2 Sgr. pro 5spaltige Petitzeile.

Redigirt von R. Tamme.

Inserate werden angenommen
in der Expedition:
Herren-Straße Nr. 20.

Nr. 1. Fünfzehnter Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau. 1. Januar 1874.

Der landwirthschaftliche Verein zu Frankfurt a. M.

beabsichtigt im Mai 1874 eine Zuchtvieh-, Fettvieh- und Maschinen-Ausstellung zu veranstalten.

Nach dem Programm sind Aussteller aus Deutschland, einschließlich der deutsch-österreichischen Kronländer und aus der Schweiz eingeladen. Ausgestellt werden Zucht- und Fettvieh und zwar: Rindvieh, Schweine und Schafe (keine Pferde); ferner land-, garten- und hauswirthschaftliche Maschinen und Geräthe.

Für das auszustellende Vieh wird Standgeld erhoben:

1. für jedes Stück Rindvieh 3 Fl.,
2. für jedes Schwein 1 Fl. 45 Kr.,
3. für jeden Schafbock oder jedes Loos von drei Hammeln oder Schafen 1 Fl. 45 Kr.

Junge noch saugende Thiere aller Kategorien sind von der Zahlung befreit.

Die Ausstellung beginnt am 14. Mai 1874 Mittags 12 Uhr und dauert bis einschließlich den 18. Mai 1874.

An Preisen sind ausgesetzt:

A. 1. für Zuchtrindvieh 42 Preise im Betrage von 4560 Mark,
2. für Zuchtschweine 30 Preise im Betrage von 2250 Mark,
3. für Zuchtschafe 16 Preise im Betrage von 1150 Mark.

B. Für Mastvieh:
1. für Rindvieh: Ochsen bis zu drei Jahren und dergl. über drei Jahr alt je 4 Preise von je 120 und 80 Mark; Kühe und Rinder nach denselben Altersstufen je 4 Preise von je 90 und 60 Mark;
2. Schweine, ohne Rücksicht auf Geschlecht, 12 Preise im Betrage von 610 Mark;
3. Schafe, 12 Preise im Betrage von 560 Mark.

Das vollständige Programm ist zu beziehen von Ludwig Diefenbach in Mönchhof, Post Russelsheim a. M., Großherzogthum Hessen.

Parasiten-Erzeugung durch Cloaken-Berieselung.

Für die Anhänger der Canalisation großer Städte durch Berieselung von Wiesen oder Ackerflächen durch die abgeleiteten menschlichen Auswurfsstoffe dürfte eine im „Centralblatt für Agriculturchemie" enthaltene Mittheilung von Interesse sein, daß Dr. J. Spencer Cobbold die Berieselung der Wiesen mit diesen Stoffen für gefährlich erklärt, weil aus der allgemeinen Einführung derselben die Wahrscheinlichkeit, wenn nicht Gewißheit einer raschen Zunahme von Parasiten unter Menschen und Thieren entsteht. Wenn auch die auf den überrieselten Flächen weidenden Thiere nicht so leicht mit Parasiten sich anstecken werden, wie dies auf experimentellem Wege möglich ist, so ist doch die Gelegenheit, die verschiedenartigsten Parasiten zu bekommen, sehr günstig. Nach der Mittheilung von Dr. Menning verlor ein Oeconom bei Edinburg, der seine Kühe auf überrieselten Wiesen weiden ließ, binnen drei Jahren 92 Stück, und einer der größten Viehzüchter Schottlands verkauft seine Kühe stets nach drei Monaten, da er aus Erfahrung weiß, daß sie bei längerem Weiden auf den berieselten Wiesen die Lungenseuche bekommen würden. Besonders groß soll die Uebertragung von Finnen sein, da die Bandwürmer höchst unempfindlich gegen Trockenheit und Kälte sind und sich besonders leicht in unreinem Wasser entwickeln, ebenso unempfindlich sind die Embryonen von Ascariden. — Dagegen sind nach einem Vortrage eines französischen Ingenieurs um Paris durch die Berieselung von Gemüsebeeten mit Cloakengewässer glänzende Resultate erzielt. Anfangs waren nur mit Mühe einzelne Gärtner zu gewinnen, welche sich auf unentgeltlich überlassenem Terrain damit beschäftigten. Doch wären Versuche auf sonst unfruchtbarem Boden so glänzend ausgefallen, daß jetzt das Land zu hohen Preisen zu Gemüse-Culturen verpachtet ist. Die Leitung bis zum Felde geschieht auf Kosten der Stadt.

Die Eispflanze (Mesembryanthemum crystallinum).*)

Diese hübsche Pflanze, die man zur Ausschmückung künstlicher Felsen benutzt, empfiehlt sich auch noch in gar mancher anderen Beziehung. Sie läßt sich wie Spinat zubereiten, ist aber diesem bei weitem vorzuziehen. Vorzüglich aber eignet sie sich zur Ausschmückung der Schüsseln, indem es gar einladend aussieht, wenn um den saftigen Braten herum die tausend Krystalle des Eiskrautes blitzen. Auch ein blaugesottener Fisch, der sich mit Grazie auf einer solchen krystallreichen Unterlage hinstreckt, ist kein übler Anblick. Roh in kleinen Partien gegessen, erfrischt das Eiskraut den Mund, indem es durch seinen etwas salzigen Geschmack die Speicheldrüsen ein wenig erregt. Aber den höchsten Triumph feiert diese Pflanze doch, wenn man mit ihren jungen, herabhängenden, smaragdgrünen Zweigen, die mit tausend kleinen Diamanten besetzt zu sein scheinen, einen Korb mit Früchten ausschmückt. — Und diese Pflanze, welche so verschieden sich verwenden läßt, bedarf nur wenig Pflege. Man säet sie ganz dünn auf ein Fensterbeet oder auf ein Mistbeet im März, im April werden die Pflänzchen unter einen Fensterkasten verpflanzt, im Mai pflanzt man sie auf ein Mistbeet in angemessener Entfernung, ungefähr anderthalb Fuß von einander. Man kann die Zweige vom Juni bis in den Herbst hinein abnehmen, wenn man nur gehörig gießt und den Stöcken junge Triebe läßt, welche die abgenommenen bald ersetzen werden. Um eine längere Ernte zu haben, kann man im August eine zweite Aussaat vornehmen, und das Beet durch einen Leinwandkasten schützen, wenn schlechtere Tage kommen. Die Pflanze erträgt leicht 2 bis 3 Grad unter Null. Um sich ihrer später zur Ausschmückung zu bedienen, hängt man die abgeschnittenen Zweige recht weit von einander an das Licht an einen Ort, wo es nicht friert; das Blatt wird dann kleiner, umsäumt sich aber mit einem röthlichen Streifen, der es noch hübscher macht. Die Zubereitung als Gemüse ist folgende: die Stengel läßt man, wie sie sind, in wellendem Wasser, das man gesalzen hat, aufkochen; sind sie halb erkaltet, so hält man sie am Grunde mit der linken Hand, und streift mit dem Daumen und dem Zeigefinger der rechten Hand die Rinde und die Blätter ab; die zurückbleibenden Fasern wirft man weg; die Blätter und die weichen Stengeltheile werden wie Spinat zubereitet. (Berliner Ackerbau-Zeitung.)

*) Frauend. Bl. 1873 Nr. 46.

Schoten-Extract als Suppenwürze.

Wenn die Hausfrauen die von den Schotenkörnern befreiten Hülsen als ungenießbar fortwerfen, so berauben sie sich damit einer vortrefflichen, billigen Suppenwürze für die Zeit, in der es an frischem Gemüse mangelt. Wenn man nämlich nach Dr. Jacobsen jene Schotenschalen mit Wasser, dem ein wenig kohlensaures Natron zugesetzt wurde, gehörig auskocht, die Abkochung durch ein Tuch seihet und mit Zusatz von etwas Zucker ganz dick einkocht, so erhält man ein Extract, das sich unbegrenzte Zeit, ohne zu schimmeln, hält und von dem ein Theelöffel voll einem Teller mit Fleischbrühe zugesetzt, genügt, letzterer den Geschmack nach frischen Schoten zu ertheilen. (Berl. Ackerbau-Z.)

Statistisches.

Nach den Zusammenstellungen des landwirthschaftlichen Ministerii stellten sich die Erträgnisse für die Regierungsbezirke

	Breslau,	Liegnitz,	Oppeln,	Posen,	Bromberg.
Gesammtackerfläche: Morgen:	3259580	2457611	2798709	4197006	2554383
davon bestellt mit					
Weizen 10 pCt.	325958	245761	279871	419700	255438
Roggen 24 pCt.	782300	589827	671690	1006281	613052
Gerste 8 pCt.	260766	196609	223896	336761	204351
Hafer 16 pCt.	521533	393218	447794	671521	408701
Raps und Rübsen 3 pCt.	97787	73728	83961	125910	76631
Kartoffeln 12 pCt.	391150	294913	335845	503641	306525
Folgendermaßen pro 1873 in Tonnen zu 1000 Kg.					
Weizen	111592	92286	64912	162239	90533
Roggen	155401	135765	86835	231624	154642
Gerste	137257	98041	104204	177258	115487
Hafer	147123	118159	115419	175331	131583
Raps und Rübsen	20034	21147	21560	27859	14230
in Wispeln zu 25 Schffl.					
Kartoffeln	833150	867044	735501	1238957	800030
oder in Procenten, die Voll-Ernte gleich 1,00					
Weizen	0,93	1,02	0,63	1,05	0,96
Roggen	0,63	0,73	0,41	0,73	0,80
Gerste	0,95	0,90	0,84	0,95	1,02
Hafer	0,92	0,98	0,84	0,92	1,05
Raps u. Rübsen	0,75	1,05	0,94	0,81	0,68
Kartoffeln	0,71	0,98	0,73	0,82	0,87
gegen 1872					
Weizen	0,85	0,77	0,84	0,66	0,92
Roggen	0,73	0,73	0,75	0,56	0,59
Gerste	1,02	1,00	0,98	0,99	1,06
Hafer	1,09	1,02	1,02	1,00	1,07
Raps u. Rübsen	1,13	1,00	1,02	0,86	0,83
Kartoffeln	0,73	0,78	0,93	0,82	0,81

Berlin, 29. December. [Berliner Viehmarkt.] Es standen zum Verkauf: 1646 Stück Hornvieh, 4237 Stück Schweine, 1207 Stück Kälber, 3214 Stück Hammel. — Der Auftrieb von Hornvieh war heute nicht so stark als vor acht Tagen und da in voriger Woche nur ein Markt stattgefunden hatte, glaubten die Verkäufer bessere Preise zu erzielen; es fand dies indeß nur bei erster Qualität statt, die ziemlich lebhaft für den Export begehrt wurde und circa 20 Thlr. per 100 Pfd. Schlachtgewicht brachte. Der locale Bedarf beschränkte sich sehr und ging daher zweite Waare nicht über 14½—15½ und dritte nicht über 12½—13½ Thlr. hinaus. Auch Schweine konnten nicht mehr erreichen als vor 8 Tagen und hielten sich auf 19½ Thlr. per 100 Pfund Schlachtgewicht: doch wurde der Markt, da der Auftrieb geringer war, besser geräumt. — Kälber wandten sich ein wenig zum Besseren, da die Gänsesaison ziemlich vorüber ist und erzielten leidliche Mittelpreise. — Hammel blieben ganz unverändert und wurde Schlachtwaare mit circa 7½ Thlr. per 45 Pfd. bezahlt.

□ **[Mastviehmärkte in Berlin.]** Am 18. d. Mts. hat sich unter dem Vorsitze des Geh. Ober-Regierungs-Rathes Dr. v. Nathusius ein Comitee gebildet, welches beschloß, vom Jahre 1875 ab regelmäßig um Ostern jeden Jahres stattfindende Mastvieh-Ausstellungen in Berlin in's Leben zu rufen. Für die erste Ausstellung haben die Mitglieder des Comitee's das Risico übernommen. Die für die Aussetzung von Prämien für die erste Ausstellung nöthigen Summen dürfte das landwirthschaftliche Ministerium zur Verfügung stellen. Ein engerer Ausschuß ist mit der Ausarbeitung des Programms beauftragt.

[Breslauer Schlachtviehmarkt.] Marktbericht der Woche am 22. und 27. December. Der Auftrieb betrug: 1) **105 Stück Rindvieh**, darunter 34 Ochsen, 71 Kühe. Man zahlte für 50 Kilog. Fleischgewicht excl. Steuer, prima Waare 18—18½ Thlr., II. Qualität 14—14½ Thlr., geringere 10 bis 11 Thlr. 2) **393 Stück Schweine**. Man zahlte für 50 Kilogr. Fleischgewicht beste feinste Waare 18—18½ Thlr., mittlere Waare 14½—16 Thlr. 3) **583 Stück Schafvieh**. Gezahlt wurde für 20 Kilogramm Fleischgewicht excl. Steuer, prima Waare 6⅓—6⅔ Thlr., geringste Qualität 3—3½ Thlr. 4) **409 Stück Kälber** wurden mit 12—14 Thlr. pro 50 Kilogr. Fleischgewicht excl. Steuer bezahlt.

Wien, 29. Decbr. [Schlachtviehmarkt.] Der heutige Geschäftsverkehr wickelte sich bei einer Zufuhr von 2757 Mastochsen lebhaft ab und sind die letztnotirten Preise für alle Qualitäten unverändert geblieben.

Wir notiren für ungarische Mastochsen von Fl. 33. 25 bis 35. 75, für galizische von Fl. 33. 75 bis 35. 50, für deutsche von Fl. 34—35. 75 und serbische von Fl. 30—31. 25 per Centner Schlachtgewicht. 104 Mastochsen sind noch unterwegs, daher im Auftriebe nicht mitgerechnet.

Die jetzige Verwaltung, resp. Sequestration der Lemberg-Czernowitz-Jassy-Eisenbahn-Gesellschaft beabsichtigt, im Interesse des Handels und Verkehrs Schlachtviehsendungen nur auf kleinere Partien ausgestellt zum Transporte nach Wien zu übernehmen, damit an den Uebergangsstellen der Galizischen Bahnstrecke in Zukunft keine Viehsendung mehr angehalten oder beanstandet werden kann, falls durch Heißlaufen oder sonstige Schwierigkeiten momentan ein oder mehrere Waggons von einer Sendung fehlen sollten. Der Gesundheitspaß dagegen kann wie früher auf die ganze Sendung lautend ausgestellt sein.

* **Posen**, 27. Decbr. [Wochenbericht.] In der Witterung ist auch in dieser Woche keine Veränderung eingetreten, denn wir hatten täglich Regen bei starkem Südwind. Die schon früher durch die anhaltende Nässe hervorgerufenen Klagen gewinnen jetzt mehr Terrain und hören wir, daß bereits die jungen Wintersaaten an vielen Stellen zu leiden anfangen; leichter Frost und Schnee wäre daher sehr nothwendig. In der Situation der auswärtigen Getreidemärkte ist keine nennenswerthe Veränderung zum Vorschein gelangt. England brachte meist niedrige Notirungen. Frankreich schloß für Mehl und Weizen fast 1 Frc. billiger. Belgien und Holland waren vollständig geschäftslos bei meist niedrigen Notirungen. Köln, Süddeutschland, Schlesien und Sachsen verkehrten in recht lustloser Haltung. Berlin und Stettin hielten sich stabil, doch war der Verkehr an beiden Plätzen äußerst beschränkt. Wir hatten wie gewöhnlich in der Feiertagswoche eine ganz geringe Getreidezufuhr, doch ist man der Ansicht, daß wir schon auf keine zu große Zufuhren zu rechnen haben, da viele Producenten fast den größten Theil verkauft haben. Der dieswöchentliche Geschäftsverkehr, der sich nur auf wenige Geschäftstage beschränkte, zeigte im Allgemeinen eine festere Tendenz, da sich mehr Kauflust bemerkbar machte und wurden in Folge dessen auch mitunter höhere Forderungen acceptirt. Mit den Bahnen gelangten vom 20. bis 26. December zum Versand 152 Wspl. Weizen, 222 Wspl. Roggen, 23 Wspl. Gerste, 9 Wspl. Erbsen und 21 Wspl. Oelsaaten. — Weizen konnte man besser verkaufen, besonders in guter Qualität, wofür sich einige Versandfrage zeigte, andere Sorten hielten sich ebenfalls fest. Die Notiz dafür ist 80—91 Thlr. pr. 1050 Kilo. Roggen fand zu eher besseren Preisen bequemes Unterkommen. Das Gros der Zufuhr nahm das königl. Proviant-Amt aus dem Markte. Man zahlte je nach Qualität von 62½—69 Thlr., hochfeine bis 70 Thlr. pr. 1000 Kilo. Gerste ließ sich zu letzten Preisen gut verwerthen, kleine und große von 56—58 Thlr. pr. 925 Kilo. — Für Hafer bestand vermehrte Nachfrage und besserte sich auch etwas im Werthe. Man zahlte für mittel 33½—35½, feiner bis 38 Thlr. pr. 625 Kilo. Erbsen wurden nur schwach offerirt, Futterwaare 62½—64 Thlr., Kochwaare 66—70 Thlr. pr. 1125 Kilo. Wicken blieben gesucht, 46—50 Thlr. pr. 1125 Kilo. Buchweizen ohne Kauflust, 53—56 Thlr. pr. 875 Kilo. Lupinen in beiden Farben gefragt, blaue 45—48 Thlr., gelbe 47—50 Thlr. pr. 1125 Kilo. Oelsaaten fast ohne Angebot. Winterrübsen und Winterraps 78—80 Thlr., Dotter 72—75 Thlr. Leinsaat 80—84 Thlr., Alles pr. 1000 Kilo. Mehl ließ sich schwer absetzen. Weizenmehl Nr. 0 und 1 7¼—7½ Thlr., Roggenmehl Nr. 0 und 1 5¼—5½ Thlr. pr. 50 Kilo unversteuert.

Börse. Roggen. An den wenigen Geschäftstagen in dieser Woche documentirte sich für alle Termine eine recht gute Nachfrage. Für auswärtige Rechnung gingen wiederum vereinzelte Kaufordres für die späteren Termine ein. Im Allgemeinen waren Umsätze beschränkt, da eine Betheiligung von Seiten hiesiger Platzspeculanten nicht zu erkennen war. Der laufende Termin war in Deckung gesucht und wurde mehrfach 1¼—1½ Thlr. auf Jan. Deport bewilligt. Preise schließen durchweg 1 Thaler höher und blieb auch die Stimmung fest. Man zahlte pr. December 62¼—63¼—64, December-Januar und Januar-Februar und Februar-März 61¾—62¼—62⅝, Frühjahr und Mai-Juni 61⅞—62—62¾, Juni-Juli 62¾—63⅜ Thlr. pr. 1000 Kilo.

Spiritus. In der Situation des Spiritusmarktes ist in dieser Woche keine nennenswerthe Aenderung eingetreten. Waare wird stark zugeführt und findet nur schwerfälliges Unterkommen, meist von hiesigen Spritfabrikanten. Loco ohne Faß, wird jetzt ⅙ Thlr. unter Terminspreis verkauft. Im Ganzen hat sich das Versandtgeschäft auf Null reducirt und finden nur Abladungen noch meist auf frühere Verschlüsse statt. Termine eröffneten etwas niedriger; jedoch im weiteren Verlauf kaufte Breslau wieder stark, namentlich April-Mai; wodurch nicht allein der frühere Rückgang eingeholt wurde, sondern Preise eine steigende Richtung verfolgten. Für den laufenden Termin scheint noch ein ziemliches Decouvert vorhanden zu sein und wurden auch in den letzten Tagen von Benöthigten starke Deckungen vorgenommen, wodurch sich namentlich dieser Termin im Werthe wesentlich steigerte. Ankündigungen kamen nur in kleinen Posten vor und fanden von hiesigen Spritfabriken Aufnahme. Man zahlte per December 20⅓—20½—20⅔. Januar 20 5/12—20¼—20⅓. Februar 20 5/24—⅜. April-Mai 20⅔—20½—20⅝. Mai 20½—20¾. Juni 20¾—21. Juli 21—21¼ Thlr. per 10,000 Literprozent.

* **Trautenau**, 29. Decbr. [Garnmarkt.] Wie gewöhnlich war zwischen dem Weihnachts- und Neujahrsfeste der Marktbesuch schwächer, trotzdem herrschte bei unverändert festen Preisen lebhafterer Verkehr. Man notirte:

Tow: Nr. 10 à 71½, Nr. 12 à 65, Nr. 14 à 59, Nr. 16 à 55½,
Nr. 18 à 51½, Nr. 20 à 49, Nr. 22 à 47, Nr. 25 à 45¼,
Nr. 28 à 43¾, Nr. 30 à 42¾ Gulden pro Schock.
Line: Nr. 30 à 44½, Nr. 35 à 40, Nr. 40 à 37, Nr. 45 à 36,
Nr. 50 à 35, Nr. 55/70 à 34½ Gulden pro Schock durchschnittlich, 4 Monat Accept per Cassa 2 pCt. Sconto.

* **Trautenau**, 22. December. **[Inländ. Flachs.]** Die Aufmerksamkeit der Consumenten ist mehr der russischen Waare zugewendet, und erwartet man für inländische Waare, besonders für geringere Qualität einen Rückgang.

Rotterdam. Während der letzten Woche war das Flachsgeschäft auf dem Lande hauptsächlich in den mittleren Sorten sehr lebhaft. Es herrschte gute Nachfrage und beinahe alles wurde verkauft. Gereinigte und ungereinigte Schwingheede wie letzthin berichtet.

Dundee. Es herrschte mehr Nachfrage für bessere Sorten; im Ganzen kam es jedoch nur zu unbedeutenden Käufen. Einiges wurde noch in Rigaer Waare vor Schluß der Schifffahrt gemacht, aber zu etwas niederen Preisen.

Leuwarden. Die Zufuhren von Flachs an unseren Märkten bleiben immer noch gering; was angeboten wurde, bestand meistentheils aus abweichender Waare, wofür nur wenig Nachfrage bestand.

Trautenau, 29. Decbr. [Inländ. Flachs.] Während der letzten Woche war das Geschäft zu etwas weichenden Preisen ziemlich lebhaft, da die Käufer der bevorstehenden Feiertage wegen stark herankamen.

Rotterdam. Während der letzten Woche herrschte auf dem Lande für die meisten Sorten gute Nachfrage zu vorwöchentlichen Preisen. Für gute Mittelsorten wurde ½ Thlr. mehr angelegt, die niedrigen Sorten fanden dagegen weniger Beachtung. Gereinigte und ungarische Heede 5½ Thlr. und 4 Thlr.

Leuwarden. Die Zufuhren von Flachs an den Märkten waren während dieser Woche etwas bedeutender und bestanden hauptsächlich aus niedrigeren Sorten. Es herrschte bessere Nachfrage für Flachs zu 18—20 Thlr., während einige wenige Partien zu 22—24 Thlr. Käufer fanden.

Dundee. Es herrscht noch wenig Leben im Flachsgeschäfte; für feinere Gattungen zeigt sich zwar mehr Nachfrage, jedoch führt diese nur zu geringfügigen Abschlüssen. — In Heeden finden nur feine Sorten guten Absatz zu vollen Preisen, während geringe nicht zu verkaufen sind.

Manchester, 23. December. [Garne und Stoffe.] Seit Freitag ist unser Markt flauer geworden und waren die Preise im Allgemeinen kaum behauptet. Die bedeutenden Zufuhren von Baumwolle in den amerikanischen Verschiffungshäfen und die bevorstehenden Feiertage sind jedoch als Hauptursache zu betrachten. Unter diesen Umständen haben sich die Producenten nicht an den Markt gedrängt, sondern ziehen sie es vor eine nach Schluß dieses Jahres wiederkehrende Lebhaftigkeit zu erwarten.

Breslau, 30. December. [Producten-Wochenbericht von Scheder u. Pätzold.]

Landzufuhr und Angebot sehr mäßig, die Stimmung im Allgemeinen lustlos.

Weizen nur in feinen Qualitäten beachtet; bezahlt wurde für 100 Kilogr. Netto, weißer Weizen 8½—9 Thlr., gelber 7¾—8⅜ Thlr., feinster über Notiz.

Roggen mehr angeboten; bezahlt wurde für 100 Kilogr. Netto 6⅝ bis 7⅙ Thlr.

Gerste stark offerirt, für 100 Kilogr. Netto 6⅜—7⅙ Thlr.

Hafer unverändert, für 100 Kilogr. Netto 5—5½ Thlr.

Erbsen stark offerirt, für 100 Kilogr. Netto 5 11/12—5½ Thlr.

Lupinen gefragt und leicht verkäuflich, für 100 Kilogr. Netto blaue 4¼ bis 4½ Thlr., gelbe 4⅚—5 5/12 Thlr.

Oelsaaten preishaltend.

Winterraps für 100 Kilogr. Netto 7½—8 5/12 Thlr.

Winterrübsen für 100 Kilogr. Netto 7¼—11/12 Thlr.

Sommerrübsen 7⅔ 8 1/12 Thlr.

Schlaglein angeboten für 100 Kilogr. Netto 7⅚—8⅚ Thlr.

Rapskuchen für 50 Kilogr. 72—75 Sgr.

Leinkuchen für 50 Kilogr. 103—105 Sgr.

Kleesamen offerirt, rother für 50 Kilogr. Netto 13—16 Thlr., weißer für 50 Kilogr. Netto 14—20 Thlr., hochfein über Notiz bezahlt.

Roggenfuttermehl für 100 Kilogr. Netto 4⅔—4⅚ Thlr., Weizenkleie 3⅓—3⅔ Thlr.

Heu 44—46 Sgr. pro 50 Kilogr.

Roggenstroh 10 Thlr. pro Schock à 600 Kilogr.

Vollständig erschien:

RUDOLF W. HÖGER's

Ganze der landwirthschaftlichen Geschäftspraktik.

I. Band:

Die Buchführung des landwirthschaftlichen Grossgeschäftes

nach der Manier der italienischen doppelten Buchhaltung.

Vollständige Darstellung ihrer Theorie und Praxis.

40 Bogen gr. 8., 596 Seiten stark. **Preis Oest. W. fl. 6.56 = Rthlr. 4.10.**

Pilsen und Leipzig. **Wendelin Steinhauser**, Verlagsbuchhandlung.

INHALT: **I. Abthlg.:** Theoretische Darstellung der Grundregeln der Buchführung in doppelten Posten und ihren Formen für das landwirthschaftliche Grossgeschäft. **2. Abthlg.:** Chronologische Darstellung des Verbuchungs- und Geschäftsganges bei einem mittelgrossen Gutskörper. **3. Abthlg.:** Praktische Darstellung der Rechnung eines mittelgrossen Gutskörpers. **4. Abthlg.:** Theoretische und praktische Darstellung der Verfassung der Ertragsbilanzen. [1]

„Der Verfasser hat sich die Aufgabe gestellt, in vorliegender Schrift die Grundregeln der doppelten Buchführung für den grösseren Landwirth darzulegen, u. z. geschieht dies eingehender und ausführlicher als in den meisten anderen verwandten Schriften. Berücksichtigt sind alle Zweige des landwirthschaftlichen Betriebes, auch die industriellen Gewerbe und selbst die Forstwirthschaft, so dass dem Werke auch der Ruhm der grössten Vollständigkeit gebührt. Da eine geregelte Buchführung nach italienischer Art die Grundlage eines jeden grösseren Wirthschaftsbetriebes ist, so sollten Besitzer, Pächter, Beamte grösserer Güter nicht verfehlen, sich mit dem Höger'schen Werke bekannt zu machen." **(Illustr. Landw. Zeitung 1870, Nr. 43 u. 48.)**

Anzeige

für Händler landwirthschaftlicher Geräthschaften und für Gutsbesitzer in Schlesien, Preußen und Posen.

Nachdem unser Contract mit **Gebrüder Gülich** in **Breslau** abgelaufen ist, werden wir den Winter hindurch in Breslau ein Bureau errichten zum Zwecke des Verkaufs unserer überall bekannten Maschinen:

die Burdick Getreide-Mähmaschine,
die Kirby combinirte Gras- und Getreide-Mähmaschine,
die Kirby Gras-Mähmaschine.

Dabei werden wir unseren früheren Kunden mit allen **Reservetheilen und Reparaturen** dienen können, die sich zuweilen nöthig machen. Wir werden uns freuen, von unseren Agenten zu hören, welche im vergangenen Jahr Maschinen verkauft haben, und beabsichtigen auch, in allen Theilen dieser Provinzen Agenturen einzurichten. [2]

Alle etwaigen Mittheilungen, die an uns nach Dresden gemacht werden, finden schnelle und geneigteste Berücksichtigung.

D. M. Osborne & Comp.

„Union",
Allgemeine Versicherungs-Actien-Gesellschaft zu Berlin,

Grund-Capital R.-Mk. 4,500,000,

übernimmt die Versicherung von Mobilien und Immobilien gegen Feuersgefahr, Blitzschlag, Explosion unter den liberalsten Bedingungen gegen angemessene billige und feste Prämie.

Zur Entgegennahme von Versicherungs-Anträgen und zur Ertheilung jeder gewünschten Auskunft ist gern bereit

Die General-Agentur in Breslau, Weidenstraße 31.

[6] **Carl Aug. Lasswitz.**

Echten Leopoldshaller Kainit

mit [5]

22—24 pCt. schwefelsaurem Kali = 12—13 pCt. Kali,
13—15 pCt. schwefelsaurer Magnesia = 10–11 pCt. Magnesia

aus dem herzoglich anhaltischen Salzbergwerk **Leopoldshall** empfehlen

Carl Scharff & Co., Breslau, Contrahenten für **Schlesien.**

Im Verlage von **Eduard Trewendt** in **Breslau** ist soeben erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Lehrbuch der Perspective

zum

Schulgebrauche und Selbstunterrichte

von

Prof. Wilhelm Streckfuss,

Potrait- und Landschaftsmaler.

Zweite Auflage.

Text gr. 8. 7¾ Bogen mit 78 Figurentafeln in besonderem Atlas.

Preis 4 Thlr. 20 Sgr.

Nachdem die erste Auflage dieses Werkes nunmehr vollständig vergriffen ist, hat der Verfasser die zweite, unter Berücksichtigung der ihm, als praktischem Lehrer der Perspectivlehre, nothwendig erscheinenden Aenderungen des Textes wie auch der Zeichnungen, einer gänzlichen Umarbeitung unterzogen, und so ein Werk geschaffen, das, gestützt auf langjährige Erfahrungen, Lehrern an den betreffenden Anstalten, wie auch solchen, die in der Perspectivlehre sich selbst zu unterrichten wünschen, ein willkommenes Handbuch sein wird. — Die 78 erläuternden Tafeln sind auf's Sauberste ausgeführt, und werden der grösseren Bequemlichkeit wegen in besonderem Atlas dem Texte beigegeben.

Verlag von Eduard Trewendt in Breslau.

Die Gemeinde-Baumschule.

Ihr Zweck und Nutzen, ihre Anlage, Pflege und Unterhaltung.

Für Gemeinde-Verwaltungen, Schullehrer, Baumwärter, Gutsbesitzer, Gutsverwalter und Landwirthe 2c. von

J. G. Meyer, Handelsgärtner in Ulm.

Kl. 8. 4½ Bogen. Eleg. brosch. Preis 7½ Sgr.

Der gute Zweck und dem entsprechende faßliche Darstellungsweise empfehlen diese Schrift der allgemeinen Berücksichtigung.

Bockverkauf.

Reichwollige Böcke mit großen, leicht ernährbaren Körpern, Dzieczyner Stammes, passend für feinwollige Schäfereien.

Radeck bei Gläsersdorf, Eisenbahnst. Lüben.

G. Weber.

Merino-Kammwoll-Böcke,

2jährig, von großer Statur und starkem Wollreichthum, stehen von Mitte Januar 1874 zum Verkauf. [488]

Dominium Traupel,
Post-, Bahn- und Telegraphen-Station Bischofswerder, W.-Pr.

Dominium **Tarkowo** bei Güldenhof sucht

3 bis 400 zuchtfähige Mutterschafe

zu kaufen. Darauf Reflectirende werden gebeten, ihre Bedingungen einzusenden. [3]

Haustausch.

Ein feines herrschaftliches Haus in Breslau, 60 Mille verzinsend, wird auf ein **Rittergut** mit kleefähigem Boden, in Schlesien gelegen, zu tauschen gesucht. Mäßige Zuzahlung kann geleistet werden. Nur Selbstverkäufer bittet man Offerten sub **K. 4435** an die **Annoncen-Exped.** von **Rudolf Mosse** in **Breslau** abzugeben.

Zu verkaufen:

Landtäfl. Gut in Westgalizien, 2 M. von der Eisenbahn, 400 Joch Weizenboden, 100 Joch Wiese, 500 J. schöner Wald, wovon für 30,000 Fl. verkäuflich, gute Gebäude, Inventar, compl. eingesäet, Verhältnisse halber für 80,000 Fl. österr. W. Anz. 25,000 Fl. ö. W. Adresse: „Fides" an die Exped. d. Zeitung.

Für 500,000 Thlr.

werden **gute Hypotheken, auch zweite und dritte,** auf Rittergüter und große Rusticalgüter zu kaufen gewünscht durch **Eugen Wendriner,** Breslan, Bahnhofstraße Nr. 20.

Im Comptoir der Buchdruckerei von Grass, Barth & Comp., Herrenstraße 20 sind vorräthig:

Mieths-Contracte, Mieths-Quittungs-Bücher, Pensions-Quittungen, Eisenbahn- und Fuhrmanns-Frachtbriefe, österr. Zoll-Declarationen, Zucker-Ausfuhr-Declarationen, Vormundschafts-Berichte, Nachlaß-Inventarien, Schiedsmanns-Protocoll-Bücher, Vorladungen und Atteste, Prüfungs-Zeugnisse für Meister und Gesellen, Proceßvollmachten.

Verlag von Eduard Trewendt in Breslau.

Soeben erschien und ist durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Die intensive Wirthschaft,

die Bedingung des jetzigen Landwirthschafts-Betriebes,

von

Oswald Sucker.

Oeconomie-Director.

gr. 8. Eleg. brosch. Preis 7½ Sgr.

Der Verfasser behandelt in diesem Thema eine brennende Frage der Zeit und löst seine Aufgabe in klarer und überzeugender Weise durch Niederlegung seiner Erfahrungen, die er durch mehr als 20jährige Beobachtungen in grösseren Wirthschaften gewonnen hat. [231]

Verlag von Eduard Trewendt in Breslau.

Soeben ist erschienen und in allen Buchhandlungen zu haben:

Der praktische Ackerbau

in Bezug auf

rationelle Bodencultur,

nebst

Vorstudien aus der unorganischen und organischen Chemie,

ein

Handbuch für Landwirthe und die es werden wollen,

bearbeitet von

Albert v. Rosenberg-Lipinsky,

Landschafts-Director a. D., Ritter 2c.

Fünfte verbesserte Auflage.

Gr. 8. 2 Bde. Mit 1 lithogr. Tafel. 80 Bogen. Broch. Preis 4½ Thlr.

Die rasche Aufeinanderfolge der letzten Auflagen dieses Werkes liefert den besten Beweis dafür, daß die darin ausgesprochenen Ansichten und Rathschläge des geistreichen Verfassers, wie seitens der Kritik, so auch beim praktischen Landwirthe die wärmste Anerkennung gefunden haben. — Auch in dieser neuen Auflage wird sich das Werk, das nicht allein belehrend, sondern auch zum eigenen Studium anregend geschrieben ist, sicher zahlreiche neue Freunde erwerben.

Für Familienfeste.

Der Rathgeber bei Festlichkeiten. Ein Noth- und Hilfsbüchlein für Jung und Alt, in Stadt und Land, namentlich für die Jugend und ihre Erzieher. Enthaltend: 69 Geburtstags-, 10 Polterabend-, 4 Hochzeits-, 32 Jubelfest-, 34 Neujahrs- und 35 Weihnachts-Gedichte, 19 Stammbuchsverse, 2 Gesellschafts-Lieder, 6 Prologe und 2 Epiloge. Verfaßt von **Philippine Sinnhold,** Lehrerin an der städtischen höheren Töchterschule in Bunzlau. Zweite vermehrte Auflage. 8. Eleg. brosch. Preis 10 Sgr.

Neueste Fest-Gedichte für Kinder in deutscher, französischer, englischer, italienischer und spanischer Sprache, von **H. v. Petit.** Zweite verb. Auflage. Nebst einem Anhange: **Polterabend-Gedichte für Erwachsene.** Miniatur-Format. Elegant broschirt. Preis 12 Sgr.

Verlag von **Eduard Trewendt** in Breslau

Im Verlage von Eduard Trewendt in Breslau ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Die Wiederkehr sicherer Flachsernten

als Anleitung

zur Erzielung zeitgemäßer Bodenerträge

und

die Ergänzung der mineralischen Pflanzen-Nährstoffe,

insbesondere

des Kali's und der Phosphorsäure, in ihrer Wichtigkeit für Flachs, Klee, Hack-, Hülsen- und Halmfrucht,

von

Alfred Rüfin.

8. Eleg. brosch. Preis 7½ Sgr.

Verantwortlicher Redacteur: R. Tamme in Breslau.
Druck von Graß, Barth und Comp. (W. Friedrich) in Breslau.